

گھر بیٹھے لذیذ اور عمدہ مٹھائیاں تیار کریں

مٹھائیاں بنانا سیکھئے

www.iqbalkalmati.blogspot.com



گھر بیٹھے لذیذ اور عمدہ مٹھائیاں تیار کریں

مٹھائیاں بنانا سیکھئے

فہرست

صفحہ	عنوان	صفحہ	عنوان
21	لذیذ گلاب جامن	5	رس گلے
21	دودھ والے گلاب جامن	6	ملاوند
23	گلاب جامن	6	رس ملائی
24	خوش ذائقہ گلاب جامن	7	رس گلے کچھ کھنا کچھ بیٹھا
25	سادہ گلاب جامن	9	حزید اور رس ملائی
26	گوشت کی گلاب جامن	10	خوش ذائقہ رس گلے
27	موتی چور کے لڈو	11	کھوئے کے رس گلے
28	مونگ کے لڈو	12	حزید اور رس گلے
29	بیسن کے لڈو	13	رس گلے
29	بالائی کے لڈو	14	ملائی چم چم
30	کھجور کے لڈو	15	زعفرانی برنی
31	سویوں کے لڈو	16	ناریل کی برنی
32	کدو مٹھائی	16	اخروٹ کی برنی
33	پیٹھے کی مٹھائی	17	پتے کی برنی
34	کنڈسڈ دودھ کی مٹھائی	18	کھوئے کی برنی
35	لذیذ جلیبی	18	بادام کی برنی
36	آسم پڑ مٹھائی	19	حزید اور ناریل کی برنی
37	قالودہ	20	جلیبی

صفحہ	عنوان	صفحہ	عنوان
91	خشخاش کا اسپیشل حلوہ	38	تلفی
94	اسپیشل اخروٹ کا حلوہ	39	اٹھارے کا شانی حلوہ
96	کشمش والا ایرانی حلوہ	40	حلوہ کدو
97	چاول کا حلوہ	42	حلوہ یادام
99	اسپیشل کو بھی کا حلوہ	43	گاجر کا مزیدار حلوہ
101	ناریل کی کھیر	46	سوچی کا حلوہ
103	سنگترے کی کھیر	47	خاص حلوہ
105	بادام کی کھیر	50	بادام کا حلوہ
107	سوچی کی فیرنی	52	کیلے کا حلوہ
109	کھجور کی کھیر	55	انگوری حلوہ
111	فروٹ کھیر	59	بریڈ کا حلوہ
113	کھیرلا	61	کراچی سوہن حلوہ
114	گاجر کی کھیر	63	شکر قند کا حلوہ
115	ناریل کی کھیر	65	کھیرے کا حلوہ
119	بادام کی فیرنی	67	بھلی کا حلوہ
121	ناریل کی پڈنگ	71	چھوہاروں کا سوہن حلوہ
123	سیب کی پڈنگ	76	حبشی حلوہ
124	کھجور کی پڈنگ	78	دال چنا کا حلوہ
125	کسٹرڈ پڈنگ	83	بیسن اور سوچی کا حلوہ
127	بادامی سویاں	88	اسپیشل پیٹھے کا حلوہ
128	میٹھے چاول	90	بریڈ اور اٹھارے کا حلوہ

رس گلے

اشیاء:

آدھا کلو	☆☆☆☆	کھویا تازہ
حسب ضرورت	☆☆☆☆	عرق گلاب
چند عدد	☆☆☆☆	ہری الائچیاں
ڈیڑھ کلو	☆☆☆☆	شکر
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	اراروٹ
حسب ضرورت	☆☆☆☆	گھی

تہذیب:

شکر کا ایک تار کا قوام بنا کر صاف کر کے رکھ لیں پھر عرق کیوڑہ اور ہری الائچی توڑ کر دانے ملا کر تھوڑے پانی میں تھوڑا اراروٹ پھینٹ کر کھوئے میں ملا کر کیجان کر لیں اس کے بعد حسب پسند گولیاں بنا کر ابلتے ہوئے گھی میں ڈالتے جائیں اور پوے سے گھی کو اچھالتے رہیں تاکہ رس گلے اُلٹ پلٹ ہوتے رہیں۔ جب ہلکے گلابی رنگ کے ہو جائیں تو نکال کر قوام میں ملاتے یا ڈالتے رہیں۔ آج درمیانی ہو۔ نہ زیادہ اور نہ کم۔

قلاقز

اشیاء:

شکر	☆☆☆☆☆	ایک کلو
کھویا	☆☆☆☆☆	دو کلو

توکیب:

شکر گرینڈر میں پیس کر پاؤڈر بنا کر کھوئے میں شامل کر دیں۔ کھوئے اور شکر کو دیر تک ملا کر یکجان کر کے بیٹھے عطر کا ایک قطرہ ملا کر کسی گہرے طباق میں دبا دبا کر جمالیں۔

رس ملائی

اشیاء:

تازہ دودھ	☆☆☆☆☆	ایک لیٹر
انڈا	☆☆☆☆☆	ایک عدد
بیلنگ پاؤڈر	☆☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ
چھنی	☆☆☆☆☆	ایک پیالی
پاؤڈر ملک	☆☆☆☆☆	ایک پیالی

توکیب:

پاؤڈر ملک میں بیلنگ پاؤڈر ڈال کر ملائیں۔ پھر اس آمیزے میں انڈا

ڈال کر اس کو گوندھ لیں۔ پھر اس کی کسی بھی شکل میں دس بارہ گولیاں بنا لیں۔ اب دودھ کو جوش دے کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر یہ گولیاں اس دودھ میں ڈال دیں۔ اور تقریباً پانچ چھ منٹ تک آہستہ آہستہ پکائیں اور ساتھ ساتھ ان گولیوں کو اٹتی پلٹی رہیں۔ جب دودھ گاڑھا ہو جائے تو اتار کر فریج میں رکھ دیں اور ٹھنڈا ہونے پر پیالیوں میں نکال کر پیش کریں۔

رس گلہ کچھ کھٹا کچھ میٹھا

اشیاء:

ایک درجن	☆☆☆☆	رس گلہ
ایک کپ	☆☆☆☆	اٹلی کا کورا
500 ملی لیٹر	☆☆☆☆	پانی یا سبزی کا سوپ
چائے کا نصف چمچ	☆☆☆☆	سرخ مرچ
چائے کا نصف چمچ	☆☆☆☆	ہلدی پاؤڈر
چائے کے دو چمچ	☆☆☆☆	دھنیا پاہوا
چائے کا ایک چمچ	☆☆☆☆	ادورک پیسٹ
تین یا چار عدد	☆☆☆☆	بہتر مرچ
ایک عدد	☆☆☆☆	پیاز کٹی ہوئی
حسب ذائقہ	☆☆☆☆	نمک
پندرہ بیس عدد	☆☆☆☆	کری پتہ

مٹائیاں بنانا سیکھئے 8 شمع بت ایجنسی

زیرہ	☆☆☆☆	چائے کا ایک چمچ
رائی	☆☆☆☆	چائے کا نصف چمچ
دارچینی	☆☆☆☆	ایک انچ کا ٹکڑا
ہنگ	☆☆☆☆	ایک چمکی
تیل	☆☆☆☆	کھانے کے دو چمچ

قرکیب:

رس گلوں کو آہستہ سے دبا کر رس نکال دیں۔ گہرے برتن میں تیل گرم کر لیں۔ رائی زیرہ اور کری کے پتے اس میں ڈال کر بھون لیں۔ اب ہنگ، پیاز، سبز مرچ، اورک کا پیسٹ اور دارچینی ڈال کر تھوڑی دیر تک فرائی کریں اور پھر ہرے دھنسنے کی پتیاں، سرخ مرچ کا پاؤڈر، بلدی اور نمک ملا دیں۔ اس میں پانی یا سبزی کا سوپ ڈال کر اس مکچر کو ابال لیں۔ پھر املی کا گودا ملا کر کس کر لیں اور دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ اس کے بعد رس گئے مکچر میں ڈال کر تھوڑی دیر رہنے دیں، ٹھنڈا ہونے پر نکال لیں۔

رس ملائی

اشیاء:

ملک پاؤڈر	☆☆☆☆	ایک کپ
انڈا	☆☆☆☆	ایک عدد
بیکنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ

آدھاکپ	☆☆☆☆	چینی
ایک لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
ذرا سا	☆☆☆☆	کیوڑا
آدھاکپ	☆☆☆☆	الابچی
سجاوٹ کے لیے	☆☆☆☆	پست

تذکیر:

ملک پاؤڈر، انڈا اور بیکنگ پاؤڈر ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں۔ انڈے ہی میں یہ گوندھ جائے گا۔ اب گولیاں بنا کر ذرا سادبا لیں اور آدھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ تقریباً بارہ گولیاں بنیں گی۔ اب ایک لیٹر دودھ ابال کر چینی شامل کر کے تھوڑا سا پکائیں۔ اس میں الابچی کے دانے اور کیوڑا شامل کر کے گولیاں بھی ڈال دیں۔ آدھ گھنٹے تک ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پیالے میں ڈال کر پست چھڑک دیں۔

مزید ارس ملائی

اشیاء:

ایک لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
ایک کپ	☆☆☆☆	سوکھا دودھ
ایک عدد	☆☆☆☆	انڈا
ایک چائے کا چم	☆☆☆☆	کھنکھن
تین عدد	☆☆☆☆	ہری الابچی

متھائیاں بنانا سیکھئے 10 شمع بت ایجنسی

چینی	☆☆☆☆	حسب ذائقہ
پستے کی ہوائیاں	☆☆☆☆	سجاوٹ کے لیے

ترکیب:

ایک کپ سوکھے دودھ میں انڈا، گھی یا مکھن، بیکنگ پاؤڈر ملا کر اچھی طرح سخت گوندھ لیں اور بیضوی شکل کی چپٹی نکلیاں بنالیں۔ اب ایک بڑی دیکھی میں ایک لیٹر دودھ اچھی طرح ابال کر اس میں ہری الائچی ڈال دیں۔ پھر نکلیاں اس میں ڈال دیں اور دیکھی کے ڈھکن کو مسلسل اٹھاتے رہیں تاکہ بھاپ نکل جائے۔ جب نکلیاں دودھ میں اچھی طرح پھول جائیں تو چولہا بند کر دیں۔ ڈش میں نکال کر پستے کی ہوائیاں چھڑک دیں۔ مزیدار اور میٹھی رس ملائی تیار ہے۔ اے فریج میں رکھ کر ٹھنڈا کریں۔ پھر استعمال فرمائیں۔

خوش ذائقہ رس گلے

اشیاء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
چاول کا آٹا	☆☆☆☆	دو چھٹانک
ٹاٹرک ایسڈ	☆☆☆☆	ایک چٹکی

ترکیب:

دودھ کو ٹاٹرک ایسڈ ڈال کر پکائیں۔ جب یہ پھٹ جائے تو اس کا

پانی نیچوڑ کر کھویا بنالیں۔ اس کھوئے میں چاول کا آٹا ملا کر گولیاں بنالیں۔
چینی کی چاشنی تیار کریں۔ یہ گولیاں اس میں ڈال دیں۔ جب پک کر
پھول جائیں تو چوبے سے اتار لیں۔ فریج میں رکھ دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر
استعمال کریں۔

کھوئے کے رس گلے

اشیاء:

ایک لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
ایک چھٹانک	☆☆☆☆	کھویا
ایک چھٹانک	☆☆☆☆	میدہ
آدھا کلو	☆☆☆☆	چینی
تھوڑی سی	☆☆☆☆	پھنگری
چھ عدد	☆☆☆☆	سبز الائچی

تقریب:

دودھ پکانے کے بعد پھنگری ڈال کر پھاڑیں اور اس کا خیر بنالیں۔ خیر
میں کھویا اور میدہ ملا کر خوب پھینٹیں۔ پھر اس مرکب کی گولیاں بنالیں اور ہر گولی
میں الائچی کا ایک دانہ یا دودھ دانے رکھ دیں۔

چینی کی چاشنی تیار کر کے اس میں یہ گولیاں ڈال کر پکالیں۔ لیجے مزید ار
رس گلے تیار ہیں۔

مزید ادرس گئے

اشیاء:

ایک لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
آدھا کلو	☆☆☆☆	چینی
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	چاولوں کا آٹا
چنگی بھر	☆☆☆☆	ٹارٹری

تقریب:

ایک بڑے برتن میں دودھ ڈال کر اسے چوبے پر چڑھا دیں، پکنے کے دوران ہی اس میں چنگی بھر ٹارٹری شامل کر دیں، دودھ پھٹ جائے تو چوبے سے اتار لیں۔ اب ایک ملل کے کپڑے میں پھٹے ہوئے دودھ کو ڈال کر اسے کسی جگہ لٹکا دیں تاکہ اس کا پانی خشک ہو جائے اور صرف کھویا رہ جائے۔ اب اس کھوئے میں چاولوں کا آٹا ملا دیں اور اسے ہاتھوں سے اچھی طرح ملیں تاکہ یہ یکجان ہو جائے۔ اب اس آمیزے کی چھوٹی چھوٹی گولیاں بنالیں۔

ایک چھوٹے برتن میں چینی اور پانی ڈال کر اسے چوبے پر پکنے کے لیے رکھ دیں، جب شیرہ بن جائے، تو اس میں گولیاں ڈال دیں اور ڈھکن لگا کر ڈھانپ دیں۔ اس دوران چوبے کی ہلکی آنچ کر دیں۔ جب گولیاں پھول جائیں اور نرم ہو جائیں تو اسے چوبے پر سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے چھوڑ دیں۔ لیجیے، مزے دار خوش مذاقہ درس گلے تیار ہیں۔

رس گلے

اشیاء:

ایک پیالی	☆☆☆☆	پیر (گھریلو)
ایک پیالی	☆☆☆☆	پیر (کلچ چیز)
ڈیڑھ پیالی	☆☆☆☆	جینی
چھ پیالی	☆☆☆☆	پانی
دو تھپے چائے کے	☆☆☆☆	سفید سرکہ
چند قطرے	☆☆☆☆	کیوڑھ

ترکیب:

گھریلو پیر بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ پانچ پیالی دودھ کو تیز آنچ پر جوش دے لیں اور چولہا بند کر دیں۔ پھر اس میں تقریباً آدھی پیالی گرم پانی اور دو تھپے سفید سرکہ گھول کر ڈال دیں۔ یہ چیزیں آہستہ آہستہ کر کے دودھ میں ڈالیں اور تھپے سے دودھ ہلاتی رہیں۔ جب دودھ پھٹنا شروع ہو جائے یا دسی کی طرح ہونے لگے تو سرکہ اور پانی کا آمیزہ ڈالنا بند کر دیں۔ اور ایک صاف باریک کپڑے میں دودھ چھان لیں۔ دودھ کا پانی نکل جائے گا۔ مزید پانی نکالنے کے لیے کپڑے کو باندھ کر کسی اونچی جگہ لٹکا دیں۔

رس گلے بنانے کے لیے اس گھریلو پیر کو کلچ چیز کے ساتھ ملا کر ہاتھوں سے ملیں تاکہ دونوں پیر مل کر یک جان اور نرم ہو جائیں۔ اب اس کی جتنی

درمیانے سائز کی گولیاں بن جائیں بنا لیں۔ چمکی میں پانی ڈال کر اسے جوش دے لیں۔ پھر اس میں چینی ڈال دیں اور پانچ منٹ تک پکے دیں۔ اب اس شیرے میں بنی ہوئی گولیاں ڈال دیں اور چالیس منٹ تک درمیانی آنچ پر پکے دیں۔ اگر شیرہ گاڑھا ہونے لگے اور گولیوں میں شیرہ جذب ہو جائے تو ٹھیک ہے۔ ورنہ چند منٹ مزید پکائیں اور چولہا بند کر دیں۔ آخر میں کیڑے کے قطرے ڈال دیں۔ ٹھنڈا کر کے کھائیں بہت خوش ذائقہ لگیں گے۔

ملائی چم چم

اشیاء:

تین لیٹر	☆☆☆☆	بالائی نکالا ہوا دودھ
آدھا کلو	☆☆☆☆	شکر
ایک پاؤ	☆☆☆☆	تازہ پنیر
چار چائے کے چم	☆☆☆☆	گلاب کا پانی

تواکب:

پنیر کو کسی سطح جگہ (مثلاً لکڑی کا تختہ یا کچن میں بنے سلیب) پر خوب اچھی طرح ہتھیلی کی مدد سے آنے کو گوندھیں۔ جب اچھی طرح گندھ جائے تو اسے برابر حصوں میں تقسیم کر لیں۔ ہتھیلی پر رکھ کر اسے چم چم کی شکل کا بنادیں۔

شیرہ بنانے کے لیے شکر کو تھوڑے سے پانی میں خوب ابالیں۔ جب آپ محسوس کریں کہ شکر اور پانی ایک دوسرے میں مکس ہو کر شیرہ بن گئے ہیں تو ابالنا

بند کر دیں۔ اب اس میں آپ نے جو جم جم بنا رکھے ہیں ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکے دیں۔ دس منٹ بعد جم جم نکال لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے ایک طرف رکھ دیں۔

اب دودھ کو ابالیں۔ اس وقت تک ابلنے دیں جب تک کہ اصل مقدار کا ایک تہائی حصہ باقی نہ رہ جائے۔ اس ایک تہائی دودھ میں گلاب کا پانی ملائیں اور جم جم کو اس میں ڈال دیں۔ مہمانوں کو پیش کرنے سے قبل پلیٹ میں جم جم رکھیں۔ اس پر دودھ کو اٹھیلیں اور پھر پیش کریں۔

زعفرانی برنی

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	ایک کلو
کیوڑہ اور پستے کی ہوائیاں	☆☆☆☆	حسب ضرورت
شکر	☆☆☆☆	سوا کلو
زعفران	☆☆☆☆	ایک ماشہ

ترکیب:

شکر آدھا کلو پانی میں گھول کر اس کی چاشنی بنا کر دودھ میں ملا کر صاف کر کے گاڑھی کر کے اسے گھوٹیں پھر کھویا ملا کر کچان کر کے زعفران عرق کیوڑہ میں پیس کر ملا کر کسی طباق میں جما کر چاندی کا ورق لگا دیں۔ آخر میں پستے کی ہوائیاں چھڑک دیں۔ جم جانے پر چھری سے قلعے کاٹ لیں۔

ناریل کی برنی

اشیاء:

ایک پاؤ	☆☆☆☆	ناریل
تین پاؤ	☆☆☆☆	شکر
ایک پاؤ	☆☆☆☆	کھویا
ایک قطرہ	☆☆☆☆	مٹھا عطر

ترکیب:

پہلے ناریل کو چھیل کر کدو کش سے کاغذی ہوائیوں کی شکل میں بنالیں، پھر شکر کھویا اور گری ملا کر دیر تک پکائیں۔

جب جتنے کے قریب ہو جائے تو کسی طباق میں انڈیل کر جمالیں عطر پکاتے وقت ملائیں۔ جمانے سے قبل تہہ میں ذرا سا گھی لگا دیں تاکہ قلعے کاٹنے پر بغیر ٹوٹے نکل آئیں۔

اخروٹ کی برنی

اشیاء:

ایک پاؤ	☆☆☆☆	کھویا
حسب ضرورت	☆☆☆☆	کیوڑہ
حسب ضرورت	☆☆☆☆	پستے کی ہوائیاں

متھائیاں بنانا سیکھئے

17

شمع بت ایجنسی

ایک کلو	☆☆☆☆	شکر
25 گرام	☆☆☆☆	اخروٹ کی گریاں
حسب ضرورت	☆☆☆☆	چاندی کے ورق

ترکیب:

اخروٹ کی گریاں پہلے چیک کر لیں کہ کڑوی نہ ہوں۔ اس کے بعد شکر آدھا لیٹر پانی میں گھول کر اس کی چاشنی بنا کر دودھ میں ملا کر صاف کر کے گاڑھی کر کے اسے گھوٹیں۔ پھر کھویا ملا کر یکجان کر کے زعفران عرق کیوڑہ میں پیس کر ملا کر کسی طباق میں جما کر چاندی کا ورق لگا دیں۔ آخر میں پستے کی ہوائیاں چھڑک دیں۔ جم جانے پر چھری سے قتلے کاٹ لیں اور نوش فرمائیں۔

پستے کی برنی

اشیاء:

ایک پاؤ	☆☆☆☆	کھویا
ایک پاؤ	☆☆☆☆	پستے
آدھا کلو	☆☆☆☆	شکر

ترکیب:

پہلے پستے کو پانی میں جوش دے کر ان کے چھلکے الگ کر لیں پھر انہیں کھوے اور شکر میں ملا کر پیس لیں۔ پھر دیر تک پکائیں۔ جب جننے کے قریب ہو جائے تو کیوڑہ اور گلاب کا عرق ملا دیں۔

کھوئے کی برقی

اشیاء:

شکر	☆☆☆☆☆	ایک کلو
کھویا	☆☆☆☆☆	ایک کلو
خوشبو	☆☆☆☆☆	حسب پسند

ترکیب:

پہلے کھوئے کو کسی برتن میں پھیلا کر سکھالیں۔ پھر چینی میں آدھا پاؤ کے قریب پانی ملا کر آنچ دیں۔ شکر شیرے کی مانند ہو جائے گی مگر آپ آنچ دیتے رہیں، تہہ سے چلاتے بھی رہیں اور جب دیکھیں کہ پھر وہ شکر کی شکل میں واپس آنے والی ہے تو اتار کر کھویا ملا دیں۔ اور یکجان کریں۔ پھر کچھ دیر کے بعد عرق کیوڑہ ڈال کر کسی طباق میں جمادیں۔ چاندی کے ورق لگا کر کچھ دیر بعد قاشیں کاٹ کر کھائیں۔

بادام کی برقی

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆☆	1/4 کلو
چینی	☆☆☆☆☆	1/4 کلو
عرق گلاب	☆☆☆☆☆	حسب ضرورت

1/4 کلو

☆☆☆☆

بادام

ترکیب:

بادام کو بھگونے کے بعد پیس کر (گرائنڈر میں) پیسٹ بنالیں۔ چینی کو پانی میں اس حد تک ابالیں کہ تار بننے لگے۔ اس میں کھویا ملا دیں اور لکڑی کے چمچے سے مسلسل چلاتے رہیں۔ پھر بادام کا پیسٹ ڈال دیں اور مسلسل چمچے چلاتے رہیں حتیٰ کہ مکسچر گاڑھا ہو جائے۔ اس میں عرق گلاب ڈال دیں۔ کسی چکنی پلیٹ میں منتقل کرنے کے بعد چمچے کی مدد سے ہموار کر لیں۔ گیلے چاقو کی مدد سے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔

مزید ارناریل کی برنی

اشیاء:

آدھا کلو	☆☆☆☆	ناریل
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	گھی
ایک پیالی	☆☆☆☆	دودھ
ایک پاؤ	☆☆☆☆	کھویا
دو چھانک	☆☆☆☆	کیوڑہ
حسب ضرورت	☆☆	چاکلیٹ رنگ، چاندی ورق

ترکیب:

چینی کی چاشنی تیار کر لیں اور ناریل کے باریک ٹکڑے کاٹ کر انہیں پیس

لیں۔ اب پسا ہوا ناریل چاشنی میں دودھ اور کھوئے میں ملا کر مرکب کو خوب چلائیں۔ پھر اس میں رنگ ڈال کر چلاتے رہیں اور جب چمنے لگے تو چوبے سے اتار کر کسی سنی میں پھیلا کر اس پر چاندی کے ورق لگا دیں۔

جلیبی

اشیاء:

میدہ	☆☆☆☆	ڈیڑھ پیالی
پانی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پیالی
چھنی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
یشمارنگ	☆☆☆☆	آدھا چائے کا چمچ

ترکیب:

میدہ پانی میں گھول کر تین دن تک رکھیں تاکہ اس میں خمیر پیدا ہو جائے۔ اگر پتلا ہو تو میدہ اور ملا لیں۔ پھر ایک پاؤ چھنی کی چاشنی تیار کر لیں۔ جب ایک تار آ جائے تو اتار لیں۔ اور اس میں ایک چھٹانک لمبوں کا رس اور زعفرانی رنگ ملا لیں اور ایک دو ایال دے کر اتار لیں۔ اب ایک مٹی کے کوزے کے پینڈے میں سوراخ کر لیں۔ کوزہ اتنا بڑا ہوتا چاہیے کہ آپ اس کے پینڈے کے سوراخ پر انگلی رکھ کر اس کو آسانی سے پکڑ سکیں۔ اب فرائی بین میں گھی گرم کر لیں اور کوزہ میں گھولا ہوا میدہ ڈال دیں۔

لذیذ گلاب جامن

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	تین پاؤ
تھی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
شکر	☆☆☆☆	دو کلو
میدہ	☆☆☆☆	آدھا کلو
کیوڑہ گلاب	☆☆☆☆	حسب ضرورت

تذکیب:

شکر کی چاشنی ایک تار کی بنا کر دودھ سے صاف کر کے تین پاؤ کھویا، پاؤ بھر پانی ملا کر پھیٹ لیں۔ پھر آدھا کلو میدہ ملا کر دونوں ہاتھوں سے خوب ملیں اور اس کی چھوٹی چھوٹی گلاب جامنیں بنالیں۔ پھر آٹھی کڑھائی میں گرم کریں۔ آٹھ درمیاں ہونی چاہیئے، پھر چاشنی میں عرق کیوڑہ و گلاب ملا دیں۔ گلاب جامنوں کو سرخ کر کے اسی چاشنی میں تلتی جائیں۔ شیرہ جذب ہو جائے تو ٹھنڈا ہونے پر نکال لیں۔

دودھ والے گلاب جامن

اشیاء:

میدہ	☆☆☆☆	آدھا کپ
------	------	---------

بادام	☆☆☆☆	آدھا کپ
بنیر (کاٹھنچ)	☆☆☆☆	آدھا کپ
شکر	☆☆☆☆	3 کپ
پانی	☆☆☆☆	دو کپ
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
عرق گلاب	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ
تیل	☆☆☆☆	حسب ضرورت

تقریب:

بھگوئے ہوئے باداموں کا چھلکا اتار کر پیس لیں اور انہیں میدے اور کرش کئے ہوئے بنیر میں سوڈا ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں اور ایک گھنٹے کے لیے ڈھک کر رکھ دیں۔ اسی دوران ایک برتن میں شکر اور پانی ملا کر شیرہ تیار کر لیں۔ گوندھ کر رکھے ہوئے آمیزے سے گلاب جامن تیار کریں اور درمیانی حرارت پر گرم کئے ہوئے گھی میں ڈیپ فرائی کر لیں یہاں تک کہ گولڈن براؤن ہو جائیں۔ ان گلاب جامنوں کو شیرے میں ڈالتے جائیں تاکہ مشاس ان میں جذب ہو جائے۔ اب جامنوں کو شیرے سے نکال کر کسی گہرے پیالے میں احتیاط سے رکھ دیں۔

دودھ کو دھیمی آنچ پر پکا کر اتنا گاڑھا کر لیں کہ وہ پک کر آدھے سے کچھ کم رہ جائے اس میں باقی رہ جانے والا شیرہ شامل کر کے دو سے تین منٹ تک پکائیں اور عرق گلاب ڈالنے کے بعد اس دودھ کو جامنوں پر ڈال دیں گرم یا

ٹھنڈے کسی بھی صورت میں یکساں مزہ دیں گے۔

گلاب جامن

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	ایک کلو
بادام	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
میدہ	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
چینی	☆☆☆☆	ڈیڑھ کلو
زعفران	☆☆☆☆	دو ماشے
کیوڑہ	☆☆☆☆	ایک بڑا چمچہ
گھی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ

ترکیب:

بادام کا چھلکا اتار کر باریک پیس لیجئے کھوئے کو کانٹے سے پھینٹ لیجئے پھر پیسے ہوئے بادام اور کھوئے کو اتنا بھینٹئے کہ یک جان ہو جائیں۔ اب میدہ ڈال لیں اور دونوں کو اچھی طرح مکس کر لیں۔ زعفران بھی کیوڑے میں حل کر کے ملا دیجئے اور پھر حسب پسند گول چوکور یا کھونے گلاب جامن بنالیں۔ چینی میں ڈیڑھ کلو پانی ڈال کر دو تار کی چاشنی تیار کریں۔ فرانک پین میں گھی کڑ کڑائیں۔ اس میں گلاب جامن گہرے سرخ تل کر چاشنی میں ڈالتے جائیں تقریباً ڈیڑھ دو گھنٹے پڑا رہنے دیں۔ حتیٰ کہ شیرہ گلاب جامنوں میں جذب ہو

جائے۔ پھر ایک کھلے منہ کے ڈونگے میں نکال لیں۔ پستہ کتر کر جمادیں اور چاندی کے ورق لگا دیں۔ مزے دار گلاب جامن تیار ہیں۔

خوش ذائقہ گلاب جامن

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	250 گرام
نیر	☆☆☆☆	125 گرام
چینی	☆☆☆☆	ایک کلو
الاجنگی سبز	☆☆☆☆	دس بارہ عدد
کھی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
بیلنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	آدھا چائے کا چمچ
میدہ	☆☆☆☆	دو بڑے چمچے

ترکیب:

کھویا اور نیر ملائیں اور ہاتھوں یا چمچے کی مدد سے انہیں اچھی طرح یک جان کر دیں اس میں الاجنگی بار یک پیس کر شامل کر دیں اور بیلنگ پاؤڈر بھی ڈال دیں اب ان تمام اشیاء کو پھر سے ملائیں تاکہ بیلنگ پاؤڈر اور الاجنگی اچھی طرح شامل ہو جائے۔ اب آدھا گھنٹہ تک اسے رکھا رہنے دیں تاکہ خیر اٹھ جائے۔ چینی میں چار پیالی پانی ڈال کر شیرہ تیار کریں اور ایک تار کی چاشنی بنا لیں۔ کڑا ہی میں کھی گرم کریں اور چوبے کی آنچ مدہم کر دیں۔ کھوئے اور نیر کی

چھوٹی چھٹی گولیاں بنا کر گھی میں تلیں، سرخ ہونے پر گولیاں نکالیں اور شیرے میں ڈال کر انہیں کفگیر سے شیرے میں ڈبوتے رہیں۔ تمام گولیاں شیرے میں ڈال دی جائیں تو انہیں کچھ دیر رکھا رہنے دیں تاکہ مٹھاس ان گولیوں کے اندر تک چلی جائے اب انہیں ڈش میں نکال لیں خوش ذائقہ گلاب جامن حاضر ہیں۔

سادہ گلاب جامن

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
میدہ	☆☆☆☆	ایک چھناک
بیکنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	آدھا چائے کا چمچ
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو

ترکیب:

کھوئے میں میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اگر ضرورت پڑے تو تھوڑا سا پانی ڈال دیں۔ اب اس کی چھوٹی چھوٹی گولیاں بنا کر گھی میں ڈیپ فرائی کریں جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو گھی سے نکال کر گرم شیرے میں ڈال دیں۔

شیرہ بنانے کی ترکیب:

چینی میں دو کپ پانی ڈال کر پکانے کو رکھ دیں جب چینی میں ایک تار بن جائے تو چولہا بند کر دیں ایک تار کا شیرہ تیار ہے۔

گوشت کی گلاب جامن

اشیاء:

بکری کا عمدہ قیمہ	☆☆☆☆	آدھا کلو
خالص دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
گھی خالص	☆☆☆☆	آدھا کلو
چنے کی دال	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
عرق گلاب	☆☆☆☆	آدھا چھٹانک
زعفران خالص	☆☆☆☆	ڈیڑھ ماشہ
مغز بادام، مغز پستہ	☆☆☆☆	چار چار تولہ
الائیچی دانہ	☆☆☆☆	چھ ماشہ
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

پہلے دال صاف کر کے دھو ڈالنے اور قیمہ میں دال اور دودھ ملا کر برتن میں ڈال کر نرم آگ پر پکے دیجئے۔ کفگیر سے کبھی کبھی چلاتے رہئے۔ یہاں تک کہ بالکل دودھ خشک ہو جائے پھر اتار کر ایک بے نمک مرچ کی سل پر پیس لیجئے اور ذرا بڑی پتیلی میں آدھ پاؤ پانی ڈال کر تین تار کا قوام تیار کر کے علیحدہ رکھ دیجئے۔ پستہ اور بادام باریک باریک تراشئے اور الائیچی بھی قدرے کچل کر بادام

وغیرہ میں ملا دیں۔ پھر تھوڑا تھوڑا قیمہ لے کر جتنی بڑی گلاب جامنیں پسند ہوں اتنی بڑی بنا لیں۔ پھر ایک کھلے فرائی پین میں تمام گھی ڈال کر نرم آگ پر پکائیے اور اس میں آہستہ آہستہ تمام گلاب جامنیں بچھا دیجئے۔ گھی گلاب جامنوں پر تیر جانا چاہئے۔ کیونکہ یہ اٹنی نہیں جاسکتیں۔ جب لگائی ہو جائیں تب اتار کر آہستہ آہستہ نکالنے اور قوام میں چھوڑتی جائیے۔ باقی گھی کسی اور استعمال میں آسکتا ہے کیونکہ یہ تمام گھی جذب نہیں کر سکتیں۔ بقایا عرق گلاب اوپر سے ڈال دیجئے اور ڈھانک دیجئے۔ دو گھنٹے کے بعد ٹشٹریوں میں نکال کر اوپر سے ورق لگا کر استعمال کیجئے۔ نہایت لذیذ ہوتی ہیں اور خاص طور پر شام کے ناشتہ کے لیے نہایت پسندیدہ ہیں۔

موتی چور کے لڈو

اشیاء:

شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ کلو
گھی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
بیکنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	چھ ماشہ
چنے کی دال	☆☆☆☆	ایک کلو
دہی	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
عرق کیوڑہ	☆☆☆☆	ڈھائی تولہ

تذکیب:

دال کو پانی میں اس وقت تک بھگو کر رکھیں۔ جب تک کہ وہ پھول نہ

جائے۔ پھر سل پر پیس کر کپڑے میں چھان لیں۔ پھر اس میں گھی ایک چھٹانک بیلنگ پاؤڈر یا کھانے کا سوڈا اور دہی ملا کر دیر تک پھینٹیں۔ یہ مادہ شہد کی طرح گاڑھا ہو، پھر شکر کا ایک تار کا قوام بنا کر رکھ لیں پھر کڑا ہی میں گھی ڈال کر کسی موٹے چھید کی چھلتی یا پونے میں اس مادے کو ڈال کر جھٹکا دیتے رہیں۔ قطرے کی طرح یہ مادہ کڑا ہی میں گرنا جائے گا۔ گرتے ہی جلد انہیں نکال لیں اور شیرے میں ملا تے جائیں۔ کیڑہ گلاب پہلے ہی قوام میں ملا دیں۔ جب شیرے میں خوب تر ہو جائیں تو تھوڑی دیر کے بعد حسب فضاء گول گول لڈو بنائیں۔ لڈو بناتے وقت ہاتھوں پر گھی لگا لیں تاکہ لڈو بنانے میں کوئی تکلیف نہ ہو۔

مونگ کے لڈو

اشیاء:

مونگ کی دال	☆☆☆☆	ایک کلو
گھی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	حسب ضرورت
شکر	☆☆☆☆	ایک کلو
زعفران	☆☆☆☆	ایک ماشہ
پستہ بادام کی ہوائیاں	☆☆☆☆	ایک چھٹانک

ترکیب:

پہلے دال کو رات بھر بھگو کر دھوئیں۔ اس کے چھلکے اتار کر سکھا کر بھڑ بھونچے

سے بھنوالیں۔ پھر میدہ کی طرح پیس کر گھی میں الائیجی ملا کر وال کو بھون کر اتار لیں۔ ذرا ٹھنڈی ہونے پر شکر پیسی ہوئی ملا کر اور پھر میدہ شامل کریں دودھ کے چند چھینٹے دے کر مٹھوں سے لڈوں بنالیں۔

بیسن کے لڈو

اشیاء:

ایک کلو	☆☆☆☆	جے کا بیسن
ڈیڑھ پاؤ	☆☆☆☆	گھی
ایک کلو	☆☆☆☆	شکر پیسی ہوئی
دودھ تولہ	☆☆☆☆	کیڑا دھواں

ترکیب:

چھوٹی کڑا اسی یا دیکھی میں بیسن کو گھی میں بھون کر اتار لیں اتنا کہ اس کی رنگت زیادہ لال نہ ہو اور شکر ملا کر دودھ کے چھینٹوں کی مدد سے حسب پسند لڈو بنائیں۔

بالائی کے لڈو

اشیاء:

ایک پاؤ	☆☆☆☆	کھویا
ایک پاؤ	☆☆☆☆	بالائی

مٹھائیاں بنانا سیکھتے 30 شمع بت ایجنسی

شکر پی ہوئی	☆☆☆☆	آدھا کلو
کیڑہ کا عرق	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

پہلے شکر اور کھوئے کو خوب مسلیں اور کیجان کر لیں پھر بالائی ملا کر ملیں اور پھر منحنی سے چھوٹے یا بڑے لڈو کی شکل بنا کر اوپر چینی لگا دیں۔

کھجور کے لڈو

اشیاء:

کھجور	☆☆☆☆	ایک پاؤ
یادام، پست	☆☆☆☆	50,50 گرام
ناریل، اخروٹ	☆☆☆☆	50,50 گرام
شہد	☆☆☆☆	3 کھانے کے چمچ
لیموں کا عرق	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ
کاجو	☆☆☆☆	50 گرام

ترکیب:

کھجور کی گٹھلی الگ کر لیں اور میٹھ کر تمام میوہ باریک کاٹ لیں۔ ایک چوتھائی میوہ کھجوروں میں کس کر دیں، شہد اور لیموں بھی ملا دیں اور اچھی طرح کس کر دیں چھوٹے چھوٹے گول گول لڈو بنالیں یا کھجور کی شکل دے دیں اور تمام خشک میوہ ایک اخبار پر پھیلا دیں۔ خشک میوہ پر یہ کھجور کے لڈو رول

کر لیں اور ان لٹوؤں کو فریج میں رکھ دیں اور شام افطار کے وقت کھجور کے لٹو سے روزہ افطار کریں۔

سویوں کے لٹو

اشیاء:

300 گرام	☆☆☆☆	کھویا
250 گرام	☆☆☆☆	شکر
100 گرام	☆☆☆☆	سویاں
بارہ عدد	☆☆☆☆	کاجو (توڑ لیں)
آٹھ عدد	☆☆☆☆	بادام (کاٹ لیں)
چھ عدد	☆☆☆☆	پستہ (کاٹ لیں)
دو عدد	☆☆☆☆	الاجچی کاٹ لیں
دو چمچ	☆☆☆☆	گھی

ترکیب:

گھی کو ہلکی آنچ پر گرم کریں اور اس میں الاجچی ڈال کر کڑکڑائیں۔ اور پھر سویاں توڑ کر ڈالیں اور بھون لیں اور پھر الگ نکال کر رکھ دیں۔ اب اسی گھی میں کھویا ڈال کر بھون لیں۔ اب اس میں کاجو ڈال لیں اور آخر میں چینی ڈال کر خوب ملا لیں اور اب آنچ بالکل دھبی کر کے اس میں سویاں ملا لیں اور اب اس پر پستہ بادام چھڑک دیں۔ جب ہاتھ میں لینے جتنا ٹھنڈا ہو جائے تو اس کے لٹو

بنا کر ٹرے میں الگ الگ رکھتے جائیں۔ عید پر مزید ارتواضح ہوگی۔
سورخ پر انگلی رکھیں اور کوزے کے سورخ سے انگلی ہٹا کر گرم گھی میں گول
گول ہاتھ گھما کر جلیبی کی شکل بناتے جائیں۔ جب وہ ذرا سرخ ہونے لگیں تو
نکال کر ٹیرے میں ڈال دیں اور پندرہ بیس منٹ کے بعد نکال لیں۔

کدو مٹھائی

اشیاء:

ایک لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
700 گرام	☆☆☆☆	سفید کدو
200 گرام	☆☆☆☆	شکر
چار ٹیمبل اسپون	☆☆☆☆	وینلا کسٹرڈ پاؤڈر
ایک ٹیمبل اسپون	☆☆☆☆	تھی

ترکیب:

کدو کو اچھی طرح صاف کر کے چھیل لیں اور باریک لمبا لمبا کاٹ لیں۔
تاکہ لچھے کی شکل بن جائے۔ کڑا ہی میں تھی گرم کریں اور ان لچھوں کو اس میں
ڈال دیں اور اس وقت تک پکائیں جب تک کہ تھی خشک نہ ہو جائے۔ اب اس
میں شکر کی آدھی مقدار ملائیں اور شکر کے گھٹنے تک پکائیں۔ اس طرح کدو کے
لچھے شوگر کوئیڈ ہو جائیں گے۔

ایک کپ ٹھنڈے دودھ میں کسٹرڈ پاؤڈر کو ملا لیں۔ اس کا پیسٹ بنا

لیں۔ بقیہ دودھ کو ابالیں اور ابلنے کے دوران کسٹرڈ پیسٹ کو اس میں تھوڑا تھوڑا کر کے ملا تے جائیں۔ دودھ کے گاڑھا ہونے تک ابالیں۔ بقیہ شکر بھی ملا کر تھوڑی دیر اور آئچ پر رکھیں۔ پھر اتار لیں۔ کدو کے لچھے تھوڑے سے سجاوٹ کے لیے رکھنے کے بعد باقی کو اس مکسچر میں ڈال دیں اور اچھی طرح چلائیں۔

اب اسے کسی برتن میں انڈیل کر سیٹ ہونے کے لیے فریزر میں رکھ دیں۔ مہمانوں کو پیش کرنے سے قبل اس پر بچے ہوئے لچھے، پھینٹی ہوئی کریم اور چیری چھڑکنانہ بھولے گا۔

پیٹھے کی مٹھائی

اشیاء:

ایک کلو	☆☆☆☆	پیٹھا
ڈیڑھ کلو	☆☆☆☆	چینی
3 چائے کے چمچے	☆☆☆☆	عرق گلاب یا کیوڑھ
3 عدد	☆☆☆☆	گلاب کی پتیاں

ترکیب:

پیٹھا چھیل کر صاف کر لیں۔ اس کے بیج نکال دیں اور ایک برابر کے چوکور یا لمبے ٹکڑے کر لیں پھر پانی میں ڈال کر ابال لیں۔ ایک الگ برتن میں چینی اور پانی کی چاشنی بنالیں۔ جب پیٹھے کے

نکڑے نیم گلے ہو جائیں تو چاشنی میں ڈال کر پکائیں۔ جب چاشنی گاڑھی ہو کر نکڑوں پر جمنے لگے تو اتار لیں اور اس میں عرق گلاب یا کیوڑہ ڈال کر ٹھنڈا ہونے دیں۔ اب یہ نکڑے علیحدہ ایک تھال میں پھیلا دیں۔ خشک ہونے پر نوش فرمائیں۔

کنڈینسڈ دودھ کی مٹھائی

اشیاء:

کنڈینسڈ دودھ	☆☆☆☆	ایک ڈبہ
ناریل	☆☆☆☆	ایک عدد
انڈے	☆☆☆☆	6 عدد
بادام	☆☆☆☆	تھوڑے سے
پستہ	☆☆☆☆	تھوڑا سا
اینس (کوئی بھی)	☆☆☆☆	حسب پسند

ترکیب:

ناریل کدو کش کر لیں۔ کنڈینسڈ ملک دو برتنوں میں آدھا آدھا نکال لیں۔ انڈوں کی زردی اور سفیدی کو الگ الگ پھینٹ لیں۔ سفیدی زیادہ نہ پھینٹیں۔ کنڈینسڈ ملک کے ایک آدھے حصے میں ناریل، انڈے کی سفیدی اور زردی ملا دیں اور اس مرکب کو خوب اچھی طرح حل کر لیں۔ پھر اس میں بادام، پستہ اور اینس ملا کر ہلکی آگ پر لال کر کے اتار لیں۔

لذیذ جلیبی

اشیاء:

ایک پاؤ	☆☆☆☆	دودھ
ایک پاؤ	☆☆☆☆	میدہ
چھ ماشہ	☆☆☆☆	بیکنگ پاؤڈر
حسب ضرورت	☆☆☆☆	لال رنگ

تذکیب:

چینی میں تھوڑا پانی ڈالیں اور کسی برتن میں چولہے پر رکھ کر چاشنی بنا لیں۔ جب گاڑھی ہو جائے تو اس میں رنگ ملا دیں۔ میدہ چھلنی سے چھاتے۔ اس میں بیکنگ پاؤڈر یا کھانے کا سوڈا ملائیے۔ ان کے مرکب کو خوب آمیزہ کر لیں تاکہ دونوں اشیاء خوب اچھی طرح مل جائیں۔ اس مرکب میں تھوڑا دودھ ڈال کر گوندھیں۔ پھر پانی کے چھینٹے دے کر خوب پھینٹیں۔ یہاں تک کہ اس کا خمیر اٹھنے لگے۔ اس میں بتایا دودھ ڈال کر کریم کی طرح گاڑھا کر لیں۔ اب کسی بڑے دسپے میں گھی کڑکڑائیں (اگر چھوٹی کڑا ہی ہو تو زیادہ مناسب ہے) میدے، بیکنگ پاؤڈر اور دودھ کے مرکب کو جلیبیاں بنانے والے برتن (اگر وہ نہ ہو تو پینڈے میں سوراخ کئے ہوئے مٹی کے آنچورے یا کوزے یا چھوٹی ہنڈیا) میں ڈالیں اور اسے برابر دائیں ہاتھ میں پکڑ کر کڑا ہی پر لے جا کر دائروں کی شکل میں گھماتے رہیں۔ تاکہ اس میں

جلیبیاں بنتی رہیں۔ انہیں پوری طرح سرخ ہونے سے پہلے ہی کھجی میں سے نکال کر چاشنی میں ڈال دیں۔ پچیس تیس منٹ میں یہ شیرہ پی لیں گی۔ انہیں شیرے سے نکال کر نوش فرمائیں۔

آم پاڑ مٹھائی

اشیاء:

2 لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
200 گرام	☆☆☆☆	آم پاڑ ٹکڑے کر لیں
125 گرام	☆☆☆☆	شکر
دو عدد	☆☆☆☆	کیلا (بڑا)
مٹھی بھر	☆☆☆☆	برفی یا قلاقند
ڈیڑھ ٹی اسپون	☆☆☆☆	لیموں کا رس

تذکیب:

دودھ اور شکر کو ابال لیں۔ اس وقت تک ابالیں کہ یہ مقدار میں آدھی رہ جائے۔ اب اس میں آم پاڑ کے ٹکڑے ڈال دیں۔ مزید چند منٹ تک ابالیں۔

برفی یا قلاقند کو چورا کر کے اس میں ملا لیں۔ جب یہ اچھی طرح باریک ٹکڑے کر کے اس میں چند قطرے لیموں کے ڈال لیں۔ اچھی طرح مکس کر کے ٹھنڈا کر لیں۔ اس پر کیشیو نٹ چھڑک کر مہانوں کو پیش کریں۔

قالودہ

اشیاء:

کارن فلور (کچی کا آء)	☆☆☆☆	125 گرام
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
بالائی	☆☆☆☆	ایک پیالی
چینی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
کیوڑہ	☆☆☆☆	چھ قطرے

ترکیب:

کارن فلور کو ایک پیالی پانی میں اچھی طرح گھول لیں اور اسے ہلکی آنچ پر دس منٹ تک پکائیں۔ یہ لٹنی کی سی صورت اختیار کر جائے گا۔ قالودہ بنانے کی مشین کی مدد سے اس کارن فلور کی لمبی لمبی سویاں بنالیں۔ یہ مشین بہت سادہ ہوتی ہے اور ہاتھ سے دبانے کی صورت میں چھلٹی میں سے سویاں نکل آتی ہیں۔ کسی کھلے منہ کے برتن میں ٹھنڈا پانی لے کر اس میں ان سویوں کو کچھ دیر بھیگا رہتے دیں۔

دودھ کو اس قدر پکائیں کہ وہ آدھا رہ جائے۔ دودھ پکنے کے دوران میں چینی بھی شامل کر لیں۔ اب دودھ میں قالودہ کی سویاں ملا لیں۔ ساتھ ہی بالائی، کیوڑہ اور باریک کٹی ہوئی برف شامل کر دیں۔ قالودہ تیار ہے۔ گرمیوں کی شام یہ قالودہ بڑا لطف دے گا۔

قلفی

اشیاء:

ایک پیالی	☆☆☆☆	چٹنی
تین عدد	☆☆☆☆	الانچی
ایک لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
دو تین چمکی	☆☆☆☆	زعفران
کھانے کے دو چمچ	☆☆☆☆	کریم
دو تین عدد	☆☆☆☆	چاندی کے ورق

ترکیب:

ایک بڑے برتن میں چٹنی، دودھ اور الانچیوں کو ڈال کر ہلکی آنچ پر دس منٹ کے لیے پکائیں، پکانے کے عمل کے دوران چمچے کی مدد سے اس آمیزے کو ہلاتے رہیں تاکہ یہ جم نہ جائے، پھر الانچیاں نکال کر اس برتن میں زعفران شامل کر دیں، اچھی طرح ملانے کے بعد اسے ٹھنڈا ہونے کے لیے چھوڑ دیں، تاکہ اس آمیزے کی کریم بن جائے۔ اب قلفی کے سانچے میں اس کریم کو ڈال کر اسے 4 سے 5 گھنٹے کے لیے فریز کر لیں۔ جب یہ جم جائے تو قلفی کے سانچے کو ہٹالیں، اس سانچے کو جلد ہی ہٹانے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ آپ اسے گرم پانی میں ڈبو کر فوراً قلفی نکال لیں۔ کریم میں قلفی ڈبو کر اس پر چاندی کے ورق لگا کر مہانوں کو پیش کریں۔

انڈے کا شاہی حلوہ

اشیاء:

شکر	☆☆☆☆	ایک کلو
کھویا	☆☆☆☆	آدھا کلو
پستہ	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
خشخاش	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
انڈے	☆☆☆☆	تین عدد
تکھی	☆☆☆☆	ایک کلو
بادام کی گری، ناریل	☆☆☆☆	ایک ایک پاؤ
زعفران	☆☆☆☆	تین ماشہ

تقریب:

پہلے ناریل کی گری کو چھیل لیں، پھر پستہ و بادام کی گری اور خشخاش کو کسی ہاون دستہ میں کوٹ کر یا سل پر پیس کر مہین کر لیں۔ زعفران کو بھی کیوڑہ کے عرق یا دودھ میں پیس لیں۔ پھر انڈوں کو توڑ کر سفیدی اور زردی کو بھی پھینٹ لیں پھر شکر ملا کر سبجان کر لیں۔

پھر تکھی کو کڑا کر الائیچی سے داغ دیں اور کھویا اور پسپا ہوا میوہ اس میں ملا کر اچھی طرح بھونیں۔ پھر انڈے اس میں ملا کر ہلکی آنچ پر دیر تک چمچہ سے چلاتے رہیں۔ احتیاط سے کہ جلنے نہ پائے۔ جب یہ تکھی چھوڑنے لگے تو زعفران ملا کر اتار لیں۔

حلوہ کدو

نصیاء:

کدو	☆☆☆☆	آدھا کلو
سو جی	☆☆☆☆	آدھا کپ چائے کا
چینی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
گھی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
زعفران	☆☆☆☆	چنگی بھر
مغز بادام	☆☆☆☆	تیس دانے کتر لیں
چاروں مغز	☆☆☆☆	چھ ماشے
ورق نقرہ	☆☆☆☆	چار عدد
سبز الائچی کا سفوف	☆☆☆☆	تیس عدد

کتاب:

پہلے کدو کی چھوٹی چھوٹی کاشیں کات لیں اور گھی گرم کر کے کڑا ہی میں
تیس ڈال دیں۔ جب سرخ ہو جائیں تو اس میں سو جی ڈال کر بھون لیں پھر
تیس ڈال کر اس قدر بھونیں کہ گھی نکھر آئے۔ پھر الائچی کا سفوف بادام، چار مغز
تیس سفوف شامل کر کے پانچ منٹ تک مزید چلائیں۔ چوبیس سے اتار کر پلیٹوں
میں ڈال کر چاندی کے ورق لگا دیں۔

شکر قند کا حلوہ

اشیاء:

شکر قند	☆☆☆☆	حسب ضرورت
بالائی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
چینی	☆☆☆☆	حسب ذائقہ

ترکیب:

شکر قند ابال کر چھلیں۔ اس کے گودے میں چینی اور بالائی ملا کر گھونٹ لیں۔ حلوہ تیار ہے۔

کھوئے کا حلوہ

اشیاء:

شکر	☆☆☆☆	آدھا کلو
شیریں بادام	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
کھویا	☆☆☆☆	آدھا کلو
کھی	☆☆☆☆	آدھا کلو
کیوڑے کا عرق	☆☆☆☆	5 تولہ

ترکیب:

پہلے شکر کا قوام تین تار کا بنالیں پھر کھی آدھا پاؤ میں الایچی داغ کریں۔

کھوئے کو دیر تک بھونیں اس میں قوام تھوڑا تھوڑا ملا تے رہیں۔
جب سب قوام ہضم ہو جائے اور کھی ایلنے لگے تو بادام کی ہوائیاں ملا کر
خوشبو ملا دیں اور اتار کر جمالیں۔ جمانے کے لیے قوام سخت ہونا چاہیے۔

حلوہ بادام

اشیاء:

تین پاؤ	☆☆☆☆	بادام کی گری شیریں
حسب ضرورت	☆☆☆☆	زعفران و کیوڑہ
تین پاؤ	☆☆☆☆	شکر
تین پاؤ	☆☆☆☆	کھی

تدکیب:

پہلے باداموں کو بھگو کر چھیل کر پیس کر کھی میں بھون لیں۔ جب خوشبودینے
لگے تو شکر کا قوام ملا لیں اور کیوڑہ میں زعفران ملا کر اس میں ملا دیں۔ جب کھی
چھوڑنے لگے تب کسی برتن میں قوام ملا جمادیں ٹھنڈا ہو جانے پر لوز کاٹ لیں۔

حلوہ مغزیات

اشیاء:

پانچ پانچ تولہ	☆☆☆☆	اخروٹ، بادام، پستہ
پانچ پانچ تولہ	☆☆☆☆	ناریل، تال، مکھانہ

کھوئے کو دیر تک بھونیں اس میں قوام تھوڑا تھوڑا ملا تے رہیں۔
جب سب قوام ہضم ہو جائے اور کھی ایلنے لگے تو بادام کی ہوائیاں ملا کر
خوشبو ملا دیں اور اتار کر جمالیں۔ جمانے کے لیے قوام سخت ہونا چاہیے۔

حلوہ بادام

اشیاء:

تین پاؤ	☆☆☆☆	بادام کی گری شیریں
حسب ضرورت	☆☆☆☆	زعفران و کیوڑہ
تین پاؤ	☆☆☆☆	شکر
تین پاؤ	☆☆☆☆	کھی

تدکب:

پہلے باداموں کو بھگو کر چھیل کر پیس کر کھی میں بھون لیں۔ جب خوشبودینے
لگے تو شکر کا قوام ملا لیں اور کیوڑہ میں زعفران ملا کر اس میں ملا دیں۔ جب کھی
چھوڑنے لگے تب کسی برتن میں قوام ملا جمادیں ٹھنڈا ہو جانے پر لوز کاٹ لیں۔

حلوہ مغزیات

اشیاء:

پانچ پانچ تولہ	☆☆☆☆	اخروٹ، بادام، پستہ
پانچ پانچ تولہ	☆☆☆☆	ناریل، تال مکھانہ

شمع بک ایجنسی 43 منہا ثبات بنانا سیکھئے

کا جو، مغز، چلتوزہ	☆☆☆☆	پانچ پانچ تولہ
میدہ	☆☆☆☆	آدھا کلو
گھی	☆☆☆☆	آدھا کلو
شکر	☆☆☆☆	ایک کلو
زعفران	☆☆☆☆	تین ماشہ
عرق کیوڑہ گلاب و رکش ارنی		

تذکیب:

تمام مغزیات کو پہلے صاف کر کے کوٹ لیں۔ پھر گھی میں داغ کر پہلے
میدہ اس میں ملا کر بھونیں۔ جب تھوڑا بھن جائے تو کئے ہوئے مغزیات اس
میں ملا کر بھونیں اور جب رنگ گلابی ہو جائے تو اس میں شکر ملا کر ہلکی آنچ پر
پکائیں۔ جب گھی چھوڑنے لگے تو زعفران عرق کیوڑہ اور گلاب میں پیس کر اس
میں ملا دیں اور پھر تھوڑی دیر تک پکا کر اتار کر کھائیں۔

گاجر کا مزیدار حلوہ

اشیاء:

شکر	☆☆☆☆	آدھا کلو
گھی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
بادام کی گری	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
گاجر	☆☆☆☆	آدھا کلو

ضمع بک ایجنسی

44

منہائیاں بنانا سیکھتے

کھویا	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
زعفران	☆☆☆☆	ایک ماشہ

ترکیب:

سب سے پہلے گاجروں کو چھیل کر اس کی گتھلی نکال کر گودے کو پانی میں ابال کر سل پر پیس کر باریک کریں۔ پھر گھی میں لالچھی داغ کر ہلکی آٹھ پر اس مادے کو صم کھوئے کے بھوتیں۔ جب خوشبو آنے لگے تو اتار لیں۔ اگر سخت بنانا ہو تو شکر کا گاڑھا تو ام کر کے اس میں پکائیں ورنہ یوں ہی شکر ملا کر پکالیں۔ آخر میں زعفران پیس کر ملا دیں اور یادام کی ہوائیاں کاٹ کر چھڑک دیں۔

گاجر کا خوشنڈا لکھ حلوہ

اشیاء:

دودھ	☆☆☆☆	دو کلو
شکر	☆☆☆☆	ایک کلو
گاجر	☆☆☆☆	ایک کلو
کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
زعفران	☆☆☆☆	تین ماشہ

ترکیب:

پہلے گاجروں کو چھیل کر کدو کش سے اس کا گودا مہین کر لیں۔ پھر دودھ میں ابال لیں۔ جب سارا دودھ کھپ جائے تو گھی داغ دے کر اس میں گاجروں کو

بھونیں اور ساتھ ہی کھویا بھی شامل کریں۔ اچھی طرح بھن جائے تو شکر ملا کر ہلکی آنچ پر چمچ سے برابر چلاتے رہیں۔ جب سسلہ پن کم ہو جائے تو زعفران لیں کر ملا دیں اور اس کے بعد پستے کی ہوائیاں چمڑک دیں۔

انڈے کا حلوہ

اشیاء:

انڈے	☆☆☆☆	بیس عدد
کشتش	☆☆☆☆	آدھا کلو
کھویا	☆☆☆☆	آدھا کلو
پستہ مبارک کی گری	☆☆☆☆	1.1 چمٹا تک
زعفران	☆☆☆☆	تین چمٹا تک
تھی	☆☆☆☆	ایک کلو
کھوپڑا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
چھوہارے	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
کیڑہ	☆☆☆☆	ایک چمٹا تک
شکر	☆☆☆☆	تین پاؤ

ترکیب:

پہلے انڈوں کو توڑ کر سفیدی الگ کر لیں اور زردی کو کسی صاف برتن میں کپڑے سے چھان لیں۔ پھر اسے اسی برتن میں پیسٹ لیں۔ اسی طرح تین

پاؤں کو بھی پھینٹ لیں۔ جب گھی خوب پھول جائے، تو باقی کے پاؤں بھر گھی میں تمام میوہ جات کو پیس کر کھوئے میں ملا کر بھون لیں۔
پھر بھینٹے ہوئے انڈوں اور گھی کو ملا کر ہلکی آنچ پر رکھ کر کسی چمچے سے چلاتی رہیں۔ جب خوشبودار لگے تو زعفران جو کہ پہلے سے ہی کیڑہ میں پیس کر رکھ لیا گیا ہو اس مادے میں ملا دیں۔ پھر تھوڑی دیر کے بعد کھویا اور شکر ملا کر بھونیں۔ جب گھی چھوٹنے لگے تو سمجھ لیں کہ خلوہ تیار ہو گیا۔ اب یادام پستہ کی کاٹی ہوئی ہوائیاں چھڑک دیں۔

سوچی کا خلوہ

اشیاء:

ایک پاؤ	☆☆☆☆	سوچی
ڈیڑھ پاؤ	☆☆☆☆	گھی
ایک پاؤ	☆☆☆☆	شکر
حسب ضرورت	☆☆☆☆	میوہ

تقریب:

پہلے تمام میوہ جات کاٹ کر رکھ لیں۔ پھر شکر کا قوام اتنا ہی سخت رکھیں جتنا کہ خلوہ رکھنا ہو۔ گھی میں الالچئی داغ کر کے سوچی کو ہلکی آنچ پر بھونیں۔
جب سرخی آجائے اور خوشبودار دینے لگے تو تمام میوے کو بھی اس میں ملا دیں۔ پھر قوام ملا کر ہلکی آنچ پر بھونیں جب گھی چھوڑ دے تو میٹھا عطر دو قطرے

یا عرق کیوڑہ و گلاب پانچ تولے ملا کر کسی سنی میں جمالیں۔
پھر ورق چاندی کے لگائیے پستے بادام کی ہوائیاں خوبصورت بنانا ہو تو
چھڑک کر کسی چاقو سے حسب پسند قلیاں تراش لیں۔ جب ٹھنڈا ہو جائے تو سنی
کے پینڈے کو آنچ دے کر نکال لیں۔ سنی سے نکال کر نوش فرمائیں۔

خاص حلوہ

اشیاء:

آدھا کلو	☆☆☆☆	گھی
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	کھوپرا
ایک چھٹانک	☆☆☆☆	پستہ
آدھا کلو	☆☆☆☆	میدہ
آدھا کلو	☆☆☆☆	شکر
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	بادام کی گری
ایک تولہ	☆☆☆☆	روح کیوڑہ

ترکیب:

کھوپرا چھیل کر باریک پیس لیں۔ بادام و پستے کو ایک جوش دے کر چھیل
لیں اور باریک باریک کر کے تراش لیں۔ پہلے گھی کو گرم کر کے دو الائچیاں
ملا دیں، توڑ کر پھر کڑا کرنے کے بعد میدہ کو ہلکی آنچ پر اتنا بھونیں کہ اس کی رنگت
گلابی ہو جائے۔

پھر کھوپڑا، پستہ اور بادام ملا کر بھون کر اتار لیں۔ اب توام بنانے کے لیے شکر پاؤ پانی میں جڑھا کر تیز آنچ پر پکاتے ہوئے دودھ کے چھینٹے دیتے رہیں تاکہ شکر کا میل دور ہو سکے۔ اس میل کو چائے کی چھلٹی سے نکال لیں۔ جب توام بالکل تھوڑا رہ جائے تو میدے کو اس میں ملا کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب گھی چھوڑ دے تو کسی سنی میں جمادیں۔ جمانے سے پہلے خوشبو ملا لیں۔

انڈوں کے ٹکڑوں کا حلوہ

اشیاء:

چینی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
انڈے	☆☆☆☆	آٹھ عدد
گھی	☆☆☆☆	آدھا کلو

تدکب:

انڈوں کو توڑ کر چینی میں اچھی طرح پھینٹ لیں۔ یہاں تک کہ وہ یک جان ہو جائیں۔ پھر چوبے پر رکھ کر ہلکی آنچ کر کے آہستہ آہستہ چمبے سے چلایا جائے تھوڑی دیر بعد گھی بھی ملا کر پکائیں۔ جب وہ جمنے لگے تو اتار کر کسی صاف تھالی میں جما لیں، اگر رنگین بنانا ہو تو ایک ماشہ زعفران یا رنگ بھی ملایا جاسکتا ہے۔ پستہ کاٹ کر چھڑک دیں۔ جب سخت ہو جائے تو حسب پسند ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

حلوہ کدو

اشیاء:

ایک کلو	☆☆☆☆	میٹھا کدو
آدھا کلو	☆☆☆☆	چینی
بارہ عدد	☆☆☆☆	مغز بادام
بارہ عدد	☆☆☆☆	پستہ
آدھی چھٹانک	☆☆☆☆	دارچینی
ایک بڑا پیچہ	☆☆☆☆	کیوڑہ
دو عدد	☆☆☆☆	چاندی کے ورق
تین چھٹانک	☆☆☆☆	سنگی

تقریب:

حلوہ کدو چھیل کر اندر سے صاف کر لیں۔ اس کے بعد صاف گودے کو کدو کش میں باریک کر لیں۔ بادام کی گری چھیل لیں۔ کدو کش کئے ہوئے پتلی میں ڈال کر پکتے کئے لئے رکھ دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور کدو گل جائے تو ایک کڑا ہی میں ڈال کر گھی کڑ کڑائیں۔ اب اس میں کدو ڈال کر بھونیں کہ اس کا رنگ سنہری سا ہو جائے۔

پھر اس میں چینی ڈال دیں۔ چینی ڈال کر چمچ جلدی جلدی چلائیں تاکہ چینی پیندے میں نہ لگ جائے۔ بھونتے بھونتے جب چینی کا پانی خشک ہو جائے

اور حلوہ کدو گھی چھوڑ دے تو اتار لیں۔ اب اس میں کیوڑہ ملا کر ڈھانپ دیں۔
ڈش میں نکالتے پر پستہ اور چاندی کے ورق سے سجادیں۔

بادام کا حلوہ

اشیاء :

ایک کپ	☆☆☆☆	بادام کا پیسٹ
ایک کپ	☆☆☆☆	چینی
ایک کپ	☆☆☆☆	گھی
ایک کپ	☆☆☆☆	کھویا
ایک چائے کا چمچ	☆☆☆☆	پسی الائچی
چھ قطرے	☆☆☆☆	ونیلا ایسنس

ترکیب :

چینی میں پانی ڈال کر شیرہ بنالیں۔ گھی گرم کر کے اس میں بادام کا پیسٹ
ڈال کر بھون لیں۔ گھی الگ ہو جائے تو اس میں کھویا ملا لیں اس کے بعد شیرہ
ڈال کر بھونیں۔ شیرہ جذب ہو جائے تو اس میں پسی الائچی اور وینلا ایسنس
ڈال کر گرم گرم سرو کریں۔
یا تھال میں گھی لگا کر حلوہ ڈال کر جمالیں اور ٹکڑے کاٹ لیں۔ یہ حلوہ
دونوں طرح ہی مزادیتا ہے۔

گاجر کا اسپیشل حلوہ

اشیاء :

ایک کلو	☆ ☆ ☆ ☆ (کدو کش کر لیں)	گاجر
دو عدد	☆ ☆ ☆ ☆	انڈے
250 گرام	☆ ☆ ☆ ☆	گھی
250 گرام	☆ ☆ ☆ ☆	چینی
250 گرام	☆ ☆ ☆ ☆	کھویا
ایک چائے کا چمچ	☆ ☆ ☆ ☆	زعفران
ایک چائے کا چمچ	☆ ☆ ☆ ☆	پسی الائچی
چار چائے کے چمچ	☆ ☆ ☆ ☆	کیوڑہ
1 1/4 کپ	☆ ☆ ☆ ☆ (کٹا ہوا)	بادام پستہ
ایک لیٹر	☆ ☆ ☆ ☆	دودھ

ترکیب :

گھی گرم کر کے اس میں گاجر ڈال کر بھونیں جب خوب بھن کر خوشبو آنے لگے تو اس میں ملک پاؤڈر ڈال کر پکائیں پھر چینی ڈال دیں چینی حل ہو جائے تو اس میں زعفران اور کھویا ڈال کر کس کریں۔ دُش میں نکال کر کیوڑہ، پستہ، بادام، چاندی کے ورق اور انڈے کے پیس سے گارنش کر کے پیش کریں۔

کیلے کا حلوہ

اشیاء:

کیلے	☆☆☆☆	چمچ عدد
کھویا	☆☆☆☆	250 گرام
شکر	☆☆☆☆	حسب ضرورت
بادام کی گریاں	☆☆☆☆	بارہ عدد
کشش	☆☆☆☆	بیس عدد
الاجچی کے دانے	☆☆☆☆	25 گرام
گھی	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

سب سے پہلے شکر کی چاشنی تیار کریں۔ پھر کیلوں کے تھکے الگ کر کے ان کے گودے کے ایک انچ کے تھکے کر لیں۔ اب کھوئے کو ہاتھوں سے مل کر ان کو رکھ لیں۔ کشش کے دانوں کو تھوڑے گھی میں مل کر رکھ لیں۔

کڑا ہی میں گھی کڑا کر اس میں کیلے کے تھکے سرخ کریں (آنج بلی کی رکھیں) اور انہیں شیرے میں ڈالنے کے بعد ان پر کھویا پھیلا دیں۔ اس پر بادام کی گریاں اور الائچیوں کو باریک کوٹ کو بچھا دیں۔ آخر میں اس کو دو چار منٹ تک بہت ہی ہلکی آنچ پر رکھنے کے بعد جو لمبے سے اتار لیں لیجئے کیلے کا حلوہ تیار ہے۔

پائن اپل حلوہ

اشیاء :

دو کپ	☆☆☆☆	پائن اپل
تین کھانے کے چمچ	☆☆☆☆	گھی
آدھا کپ	☆☆☆☆	چینی
پانچ عدد	☆☆☆☆	الابچی دانے نکال لیں
دو کھانے کے چمچ	☆☆☆☆	کشش
ایک کھانے کا چمچ	☆☆☆☆	بادام
چھ سلائس	☆☆☆☆	سادہ کیک

قرائت :

پائن اپل کے چھوٹے ٹکڑے کر لیں اور چینی ڈال کر ہلکی آنچ پر چولہے پر رکھ دیں اور چمچ چلاتے رہیں۔ جب چینی اور پائن اپل اچھی طرح کس ہو جائیں تو چولہے سے اتار لیں۔ دوسرے برتن میں گھی گرم کریں اس میں الابچی کے دانے ڈالیں ساتھ ہی کھویا ڈال دیں اور چمچ چلاتے رہیں جب خوشبو آنے لگے تو سارا ڈرائی فروٹ ڈال کر کس کریں ساتھ ہی کیک کا چورا کر کے ڈال دیں (تھوڑا مونا مونا) ساتھ پائن اپل اور چینی کا کچر ڈال کر اچھی طرح کس کریں حلوہ کی خوشبو آنے لگے تو چولہے سے اتار لیں پلیٹ میں نکال کر ڈرائی فروٹ اور پائن اپل کے سلائس سے ڈیکوریٹ کریں۔

انڈوں کا مزیدار حلوہ

اشیاء :

انڈے	☆☆☆☆	بارہ عدد
دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
شکر	☆☆☆☆	300 گرام
بنا سستی تھی	☆☆☆☆	300 گرام
الاجکی پاؤڈر	☆☆☆☆	15 گرام

ترکیب :

ایک پیالے میں انڈے پھیٹ لیں پھر ان میں ملائیں شکر، دودھ، پاؤڈر اور تھی ہر ایک اشیاء کو شامل کرنے کے بعد کس کرتی جائیں۔ پھر ہلکی آنچ پر جج چلاتے ہوئے پکائیں جب تک کہ تھی الگ ہو کچرے اوپر نہ آجائے۔ پھر اس کچرے کو اسٹیل ٹرے پر پھیلا کر ٹھنڈا ہونے پر ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

چھوہاروں کا حلوہ

اشیاء :

چھوہارے	☆☆☆☆	آدھا کلو
تھی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	ایک کلو

منہائیاں بنانا سیکھئے

55

شمع بک ایجنسی

ایک پاؤ	☆☆☆☆	چینی
حسب ضرورت	☆☆☆☆	کیوڑہ
دس بارہ عدد	☆☆☆☆	سبز الائچی

ترکیب:

چھوہاروں کو دھولیں اور چھری سے ان کے ٹکڑے کر کے ان میں سے گٹھلیاں نکال دیں۔ پھر ان کو دودھ میں بھگو دیں۔ کوئی ایک گھنٹہ بھگونے کے بعد ان کو اسی دودھ میں پکالیں اور دودھ خشک کر لیں۔ اب چھوہارے ٹھنڈے کر کے ایک سل پر باریک پیس لیں اب الائچی ڈال کر کھی کڑکڑائیں اور اس میں چھوہارے ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔

جب بھن جائے تو شکر ڈال دیں جب شکر کا پانی خشک ہو جائے تو کیوڑہ ڈال دیں اور اوپر سے بادام کاٹ کر ڈال دیں۔ نہایت لذیذ چھوہاروں کا حلوہ تیار ہوگا۔

انگوری حلوہ

اشیاء:

ایک کپ	☆☆☆☆	سوچی
ایک کپ	☆☆☆☆	سبز انگور بغیر بیج والے
ایک کپ	☆☆☆☆	گھی
ایک کپ	☆☆☆☆	چینی

کاجو	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ
کشمش	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ
سبز الائچی پسى ہوئی	☆☆☆☆	آدھا چائے کا چمچ
کیسر کلر پاؤڈر	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ
		پانی میں گھول لیں

قرآنیہ:

کڑا ہی میں آدھا کپ گھی گرم کریں۔ اس میں سوچی ڈال کر گولڈن براؤن ہونے تک بھونیں اور نکال لیں۔ ٹھنڈی ہونے پر گرائنڈ کر کے ایک ہموار پاؤڈر بنالیں۔ انگوروں کی شاخیں الگ کر دیں اور دانے نکال دیں۔ چند انگور سجانے کے لئے الگ رکھ لیں اور باقی سب کو ایک پین میں تھوڑا سا پانی ڈال کر اتنا پکائیں کہ انگور نرم ہو جائیں۔ پھر چمچ سے پکل کر ہموار گودا نما پیسٹ بنالیں۔ فرائنگ پین میں آدھا بچا ہوا کپ گھی گرم کر کے ہلکی آنچ پر کاجو گولڈن براؤن فرائی کر لیں۔ اس میں کشمش ڈال کر فرائی کریں پھر الائچی پاؤڈر شامل کر کے پین کو آنچ سے ہٹالیں۔

ایک گہرے پیندے والے پین میں انگور کا گودا، سوچی اور چینی ڈال کر پکائیں اور پکنے کے دوران تھوڑا تھوڑا کر کے باقی گھی اس میں ڈالتے جائیں یہاں تک کہ سوچی خوب پک جائے۔ جب سوچی پین کے کنارے چھوڑنے لگے تو اس میں کاجو کشمش ڈالیں، کیسری رنگ ڈالیں اور سرنگ ڈش میں نکال لیں۔ انگوروں سے سجا کر پیش کریں۔

بادام کا حلوہ

اشیاء :

بادام کی گری	☆☆☆☆	آدھا کلو
شکر	☆☆☆☆	آدھا کلو
تھی	☆☆☆☆	آدھا کلو
کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
زعفران	☆☆☆☆	دو گرام
کیوڑہ	☆☆☆☆	حسب ضرورت

تذکیر :

پہلے بادام کو پانی میں بھگو دیں اور چمکے اتار لیں۔ اس کے بعد انہیں سل پر باریک پیس لیں۔ چینی میں 250 گرام پانی ڈال کر اس کا قوام تیار کر لیں اب گھی میں الاچھی کے دانے ڈال کر کڑکڑائیں اور اس میں پے ہوئے بادام ڈال کر بھونیں جب بھونیں جائے اور خوشبودینے لگے تو اس میں کھویا ڈال کر بھونیں اب اس میں چینی کا تیار شدہ قوام ڈال دیں اور چھپ چلاتے جائیں۔ جب خشک ہو جائے تو اس میں زعفران کیوڑے میں پیس کر ملا دیں۔ جب گھی چھوڑ دے تو اتار لیں اور کسی برتن میں ڈال کر جمالیں اور برقی کی طرح کاٹ لیں یا حلوے کی طرح استعمال کریں۔

دال ماش کا حلوہ

اشیاء :

آدھا کلو	☆☆☆☆	ماش کی دال
ڈیڑھ پاؤ	☆☆☆☆	گھی
آدھا کلو	☆☆☆☆	چینی
ایک پاؤ	☆☆☆☆	کھویا
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	بادام کی گری
ایک چھٹانک	☆☆☆☆	پستہ
ایک چھٹانک	☆☆☆☆	ناریل
آٹھ عدد	☆☆☆☆	الائیچی بزر

ترکیب :

ماش کی دال باریک پیس لیں۔ گھی میں الائیچی کے دانے ڈال کر کڑا لیں پھر اس میں پسی ہوئی دال ڈال دیں۔ جب اس کا رنگ سرخی مائل ہو جائے تو اتار لیں۔ چینی میں پانی ڈال کر پکائیں اور بھنی ہوئی دال میں ڈال چولہے پر رکھ دیں۔ چمچ برابر چلاتی رہیں۔ جب مرکب گاڑھا ہونے لگے کھویا اور ناریل ڈال دیں اور خوب بھونیں۔ جب حلوہ گھی چھوڑ دے اتار لیں۔ اوپر سے بادام پستہ ڈال دیں۔

بریڈ کا حلوہ

اشیاء :

بریڈ سلائس بڑا سائز	☆☆☆☆	چار عدد
چینی	☆☆☆☆	حسب ذائقہ
دودھ	☆☆☆☆	ڈیڑھ کپ
انڈے	☆☆☆☆	دو عدد
بادام، پستہ	☆☆☆☆	حسب ضرورت
اخروٹ، کشکش	☆☆☆☆	حسب ضرورت
گھی	☆☆☆☆	آدھا کپ

تقریب :

بریڈ سلائس کے کنارے الگ کر کے ہاتھ سے چورا کر لیں۔ ایک بین میں گھی گرم کر کے سلائس کے چورے کو گولڈن براؤن ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں دودھ اور چینی شامل کر لیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے تو بالائی شامل کریں اور گھی نظر آنے پر انڈوں کو الگ کسی برتن میں پھینٹ کر تھوڑے سے گھی میں فرائی کر کے حلوے میں شامل کر دیں۔ ساتھ خشک میوے ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ مزیدار بریڈ کا حلوہ تیار ہے۔

گوشت کا حلوہ

اشیاء :

آدھا کلو	☆☆☆☆	قیر
حسب ضرورت	☆☆☆☆	نمک
آٹھ عدد	☆☆☆☆	بادام کی گری
آدھا کلو	☆☆☆☆	دودھ کی بالائی
ڈیڑھ پاؤ	☆☆☆☆	مصری
100 گرام	☆☆☆☆	پستہ
24 گرام	☆☆☆☆	زعفران
24 گرام	☆☆☆☆	عرق کلاب
3 گرام	☆☆☆☆	چھوٹی الائچی
60 گرام	☆☆☆☆	مصری
375 گرام	☆☆☆☆	گھی

تذکیر :

قیر کو پانی سے چار یا پانچ مرتبہ دھوئیں پھر نمک ملے ہوئے پانی میں پکائیں اور جب پانی خشک ہو جائے اور قیر گل جائے تو صاف سل پر باریک پیس کر رکھ لیں۔ اب بادام کی گریاں لبال کر ان کا چھلکا الگ کر لیں اور باریک کتر لیں۔ اسی طرح پستہ بھی کتر کر رکھ لیں۔

زعفران کو عرق گلاب میں حل کریں۔ الائچیوں کے دانے نکال کر ان کو صاف سل پر باریک پیس لیں (اگر مصالحے پینے والی سل پر پینا ہو تو پہلے اسے اچھی طرح دھولیں) مصری کو آگ پر رکھ کر کوفتہ کر لیں۔ اب ابالے ہوئے قہے کو خوب اچھی طرح گھی میں بھونیں۔ جب وہ لال ہونے لگے تو آنچ کم کر دیں اور دودھ کی بالائی اس میں شامل کر کے بھوتے رہیں۔ چند منٹ بعد اس میں چینی، پستے اور بادام ڈال کر بتلی چولہے سے اتار لیجئے۔ زعفران، گلاب کا عرق، الائچی کے دانے اور مصری ملا دیں، یہ گوشت کا حلوہ خرچ ضرور چاہتا ہے لیکن بڑی نادر چیز۔

کراچی سو، من حلوہ

اشیاء :

آدھا کلو	☆☆☆☆	میدہ
180 گرام	☆☆☆☆	نشاستہ
دو کلو	☆☆☆☆	چینی
حسب ضرورت	☆☆☆☆	گھی
حسب ضرورت	☆☆☆☆	اخروٹ کی گری

ترکیب :

سب سے پہلے چینی کو ایک کلو پانی میں گھول کر رکھ لیں پھر میدے اور نشاستے کو ملا کر دو کلو پانی میں گھولنے پھر چھان کر کڑا سی میں ڈالئے اور تیز آنچ پر

پکائیے۔ جب ابال آجائے تو فوراً چینی ڈال دیں جب دوسرا ابال آجائے تو کڑا ہی چولہے سے اتار لیں اور دن بھر پڑا رہنے دیں۔ دوسرے دن اس مرکب کا چوتھائی حصہ کسی اور کڑا ہی میں ڈال کر آگ پر چڑھائیے اور جب اس میں ابال آئے تو ایک پاؤ گھی ڈالنے کے بعد مرکب کو کفگیر سے ہلایے۔ اسی طرح ہر دفعہ میں ایک پاؤ گھی ڈالیں جب گھی حلوہ سوہن سے جدا ہونے لگے تو حلوہ سوہن تیار ہے۔ اخروٹ کی گری ملانا ہو تو اس میں ڈال کر ملاتے رہیں تیار ہونے پر اتار لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر پیش کریں۔

اسپیشل حلوہ

اشیاء :

ایک پیالی	☆☆☆☆	سوچی
دو پیالی	☆☆☆☆	چینی
دو پیالی	☆☆☆☆	گھی
ایک چائے کا چمچ	☆☆☆☆	لیسن کلر
تین گلاس	☆☆☆☆	پانی
حسب ضرورت	☆☆☆	بادام پستے چاندی کا ورق
چار یا چھ عدد	☆☆☆☆	سبز الائچی پستی ہوئی

توکید :

دیکھی میں گھی کو ہلکا گرم کریں۔ سوچی ڈال کر ہلکی آنچ پر آدھا گھنٹے تک

بھون لیں۔ لائٹ پنک ہونے پر نکال لیں۔ اب دیگی میں چینی، گھی اور پانی ڈال کر 10 منٹ تک ہلکی آنچ پر پکا لیں۔ اچھی طرح ابال آنے پر سو جی اور رنگ ڈال کر تیز آنچ کر کے پکا لیں۔

گاڑھا ہونے لگے تو دم پر رکھ لیں۔ 5 منٹ کے لئے ڈش میں نکال کر بادام، پستے، چاندی کا ورق اور سبز الائچی سے گارنش کریں۔ گرم گرم حلوہ سرو کریں۔

شکر قند کا حلوہ

اشیاء :

آدھا کلو درمیانہ سائز	☆☆☆☆	شکر قند
ایک لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
آٹھ عدد	☆☆☆☆	چھوٹی الائچی
چار کھانے کے چمچ	☆☆☆☆	گھی
ایک	☆☆☆☆	پانی
تین پیالی	☆☆☆☆	شکر
دس دس دانے	☆☆☆☆	بادام، پستے
دو چائے کے چمچ	☆☆☆☆	رضیا بھون کر پیس لیں

ترکیب :

(بادام گرم پانی میں بھگو کر چھلکا اتار لیں اور باریک کاٹ لیں) پانی اور

منہائیاں بنانا سیکھئے 64 شمع ہٹ ایجنسی

چینی ملا کر شیرہ تیار کر لیں۔ شکر قند کو اچھی طرح دھو کر ایک توے کے اوپر ہلکی آنچ میں بھوننے کے لئے رکھ دیں اور پر سے کوئی بھاری چیز رکھ دیں جس سے شکر قند اچھی طرح بند ہو جائے اور بھاپ باہر نہ نکلے۔ اگر آٹھ شکر قند ہیں تو پہلے چار بھونیں پھر چار بھونیں تقریباً آدھے گھنٹے بعد ڈھکن اٹھا کر دیکھیں شکر قند براؤن ہو جائے گی۔

اتار کر دوبارہ باقی شکر قند بھی ویسے ہی بھوننے کے لیے رکھ دیں۔ جب سب تیار ہو جائیں تو چھلکا اتار کر گودا بنالیں۔ ایک بڑی دیکچی میں دودھ کو پکانے کے لئے رکھ دیں اتنا پکائیں کہ دودھ آدھا رہ جائے۔ چینی کا شیر الگ بنالیں۔ ایک بڑی دیکچی میں کھی ڈال کر الابچی ڈال دیں۔ دو منٹ بعد شکر قند کا گودا ڈال دیں۔ تین چار منٹ بھونیں اور دودھ ڈال کر پکنے دیں۔ دودھ جب گاڑھا ہو کر کھویا بننے لگے تو شیر اڈال کر ہلکی آنچ میں دم پر رکھ دیں۔ پھر ایک تھالی میں چکنائی لگا کر حلوہ پھیلا دیں۔ ٹھنڈا ہو جائے تو اس کے ٹکڑے کر لیں۔ اس پر چاندی کے ورق لگا کر سجا دیں اور میوہ چھڑک دیں۔

میسن کا حلوہ

اشیاء :

آدھا کلو	☆☆☆☆	میسن
دو کپ	☆☆☆☆	چینی
حسب ضرورت	☆☆☆☆	پانی

مٹھائیاں بنانا سیکھئے

65

شمع بک ایجنسی

پستہ، کشمش	☆☆☆☆	حسب ضرورت
بادام، چاندی کا ورق	☆☆☆☆	حسب ضرورت
گھی	☆☆☆☆	تین کپ

تذکب :

پانی اور چینی ملا کر شیرہ تیار کر لیں۔ گھی گرم کریں اور بیسن ڈال کر فرائی کر لیں۔ گولڈن رنگ ہو جائے تو چوبے سے اتار لیں۔ اس کو شیرہ میں ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ گھی اوپر نظر آنے لگے تو ایک ٹرے میں ڈال کر پھیلا دیں۔

حلوے کو اسٹیل کے پیالے کی مدد سے پھیلائیں۔ ٹھنڈا ہو جائے تو ٹکڑیاں کاٹ لیں اس پر پستہ، بادام، کشمش اور چاندی کا ورق لگا کر پیش کریں۔ اگر چاہیں تو اسے ایئر ٹائٹ کنٹینر میں کافی دنوں تک رکھ سکتے ہیں۔

کھیرے کا حلوہ

اشیاء :

کھیرے درمیانہ سائز	☆☆☆☆	آٹھ عدد
گھی	☆☆☆☆	آدھا کلو
پستہ	☆☆☆☆	چھ عدد
خشک دودھ	☆☆☆☆	ڈیڑھ کپ
دودھ	☆☆☆☆	دو کپ

تین عدد پیس لیں

☆☆☆☆

سبز الائچی

ایک کپ

☆☆☆☆

چینی

تذکیب:

سب سے پہلے کھیرے کو اچھی طرح سے دھو لیں۔ پھر کھیروں کے اوپر کے حصے کو کاٹ کر اچھی طرح رگڑیں تاکہ کھیرے کی کڑواہٹ ختم ہو جائے اس کے بعد کھیرے کو چھیل کر اس کو چار حصوں میں تقسیم کر لیں۔

اس کے بعد کھیرے کے بیج علیحدہ کر لیں اور کھیرے کو چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ اس کے بعد ایک دیکھی میں کٹے ہوئے کھیرے ڈالیں اور اس میں اتنا پانی ڈالیں کہ کھیرے بھیک جائیں۔

اس کے بعد دیکھی کو چوبے پر رکھ دیں اور ڈھک دیں اور آدھ بجے ہلکی رکھیں۔ تھوڑی تھوڑی دیر بعد دیکھتی رہیں۔ جب کھیرے کا پانی خشک ہو جائے تو کھیرے کو ایک پلیٹ میں نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ دھیان رہے کہ کھیرے دیکھی میں لگیں نہ ورنہ کھیرے میں جلنے کی بو آ جائے گی۔ جب کھیرے ٹھنڈے ہو جائیں تو اس کو پلینڈر میں ڈال کر اچھی طرح پیس لیں۔

اس کے بعد اسی دیکھی میں کھی ڈال کر گرم کریں اور اس میں پیسی ہوئی الائچی کڑکڑائیں اس کے بعد اس میں کھیرے کا پیسٹ ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔

جب کھیرا اچھی طرح بھن جائے یعنی اس کی رنگت تھوڑی سی گولڈن ہو تو اس میں لیکوینڈ ملک ایک کپ ڈالیں اور پکنے دیں جب دودھ خشک ہونے لگے تو ایک کپ اور دودھ ڈالیں اور اس کو اچھی طرح پکنے دیں۔ (اس دوران مستقل

چمچہ چلاتی رہیں ورنہ حلوہ جل سکتا ہے)
پھر جب دوبارہ دودھ خشک ہونے لگے تو اس میں چینی ڈال کر چمچہ چلائیں
اور اس میں دو منٹ بعد جب تقریباً چینی حل ہو جائے تو خشک دودھ ڈال کر پانچ
منٹ بھونیں۔

اس کے بعد اس حلوے کو ڈش میں نکال کر اس میں بادام اور پستہ کو
باریک کاٹ کر اوپر چھڑک دیں۔ لیجئے آپ کا مزیدار ”کھیرے کا حلوہ“ تیار
ہے۔ گرم گرم پیش کیجئے۔

مچھلی کا حلوہ

اشیاء :

آدھا کلو	☆☆☆☆	مچھلی
آٹھ عدد	☆☆☆☆	پستہ
1/4 چائے کا چمچ	☆☆☆☆	کیوڑہ
ایک عدد	☆☆☆☆	چاندی کا ورق
ایک پاؤ	☆☆☆☆	تکھی
آدھا کلو	☆☆☆☆	چینی
آٹھ عدد	☆☆☆☆	بادام

ترکیب :

مچھلی کے کانٹے نکال کر مچھلی اباں لیں اور پھر اس کو خوب مسل لیں کہ یہ

بالکل باریک ہو جائے۔ اب چینی کا گاڑھا قوام تیار کر لیں۔
اب گھی گرم کریں اور اس میں مچھلی ڈال کر خوب بھون لیں۔ جب بادامی
ہونے لگے تو اس میں قوام ڈالیں اور دھیمی آنچ پر پکائیں۔ جب حلوہ گاڑھا
ہو جائے تو اس میں کیڑہ ڈال کر ملائیں اور جب گھی چھوڑنے لگے تو ڈش میں
نکال کر اوپر سے چاندی کا ورق لگائیں اور پستہ بادام کاٹ کر چھڑک دیں اور سرو
کریں۔

سوچی اور بادام کا حلوہ

اشیاء:

باریک سوچی	☆☆☆☆	ایک کپ
کٹے ہوئے بادام	☆☆☆☆	ایک کپ
چینی	☆☆☆☆	آدھا کپ
گھی	☆☆☆☆	آدھا کپ
پسی ہوئی جانفل	☆☆☆☆	آدھا چائے کا چمچ
دودھ	☆☆☆☆	دو کپ
کاجو، بادام کٹے ہوئے	☆☆☆☆	$\frac{1}{4}$ کپ

تدکیب:

ایک مربع کڑا ہی کو گھی سے چکنا کر کے ایک طرف رکھ دیں۔ ایک بھاری
پینڈے کی پٹکی میں گھی کو ہلکی آنچ پر پگھلا لیں۔ سوچی ڈال دیں اور گولڈن

براؤن ہونے تک نبھوئیں (تقریباً 6-7 منٹ) مسلسل چلاتی رہیں۔ بادام، چینی اور جاکٹل ملا دیں، چلائیں اور اچھی طرح مکس کر لیں۔ دودھ ڈال کر مکس کر لیں اور چلاتی رہیں حتیٰ کہ کسچر نکاڑھا ہو جائے اور پتلی کی تہ یا سائینڈوں پر چپکنا بند ہو جائے۔ اس کسچر کو پکنے کئے ہوئے کڑائی میں ڈال دیں اور ہلکے سے پکنے کئے ہوئے پیچھے کی پشت کی مدد سے یکساں پھیلا دیں۔ کئے ہوئے کا جو دوں / بادام کو برابر سے ٹاپ پر چھڑک دیں اور ہاتھ کی ہتھیلیوں کی مدد سے نرمی سے دباویں۔ کسچر کو ٹھنڈا ہونے دیں اور ایک ایک انچ کے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔

موہن یوگ حلوہ

اشیاء :

آدھا کلو	☆☆☆☆	میدہ
چار چیمبر عدد	☆☆☆☆	چھوٹی الائچی
حسب ضرورت	☆☆☆☆	بادام، پستہ چوپڑ
حسب ضرورت	☆☆☆☆	چاندی کے ورق
آدھا کلو	☆☆☆☆	تھیں
آدھا کلو	☆☆☆☆	چینی
ڈھالی کپ	☆☆☆☆	پانی

تذکیب :

ایک کڑائی میں تھیں گرم کریں۔ الائچی ڈال کر کڑکڑائیں۔ اس کے بعد

میدہ ڈال کر بھونیں۔ ہلکا گولڈن ہو جائے تو شیرے میں ملا دیں اور چوبے سے اتار لیں۔ نیچے مسلسل چلاتے رہیں حتیٰ کہ پانی خشک ہو جائے۔ اچھی طرح مکس کر لیں اور سرونگ باؤل میں ڈال دیں۔ اوپر سے بادام، پستہ اور چاندی کے ورق لگا کر سرو کریں۔

لوکی کا حلوہ

اشیاء :

دو گلو	☆☆☆☆	لوکی
ایک کپ	☆☆☆☆	چینی
ایک کپ	☆☆☆☆	فلا قند یا کھویا
تین قطرے	☆☆☆☆	کیوڑہ اسنس
3 چائے کا چمچ	☆☆☆☆	ہر رنگ
تین عدد	☆☆☆☆	سبز الائچی
ایک لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
ایک کپ	☆☆☆☆	کھی
حسب ضرورت	☆☆☆☆	چاندی کا ورق
آدھا آدھا چمٹا تک	☆☆☆☆	بادام، پستہ

تذکیب :

لوکی کو چھیل کر کدو کش کر لیں اور تقریباً 15 منٹ پانی میں بھگو دیں۔

دودھ کو گرم کریں اور لوکی ڈال کر درمیانی آئینے پر پکنے کے لئے رکھ دیں۔ لوکی اور دودھ خشک ہو جائیں تو چوبے پر سے اتار لیں۔ ایک دوسری دیکھی میں کمی گرم کریں اور سبز الائچی ڈال کر فرائیں کریں اب چینی اور لوکی ڈال کر اسی طرح بھون لیں۔ چینی کا پانی خشک ہونے پر ہر رنگ ڈال دیں اور تقریباً 5 سے 10 منٹ تک مزید بھون لیں۔ جب کچی الگ نظر آنے لگے تو چوبے پر سے اتار لیں۔ چورا کی ہوئی فلاقند یا کھویا، کیوڑہ، اسنس اور کٹے ہوئے بادام و پستہ ڈالیں اور ڈش میں ڈال کر چاندی کے ورق سے سجا کر گرم گرم پیش کریں۔

چھوہاروں کا سوہن جلوہ

اشیاء :

چھوہارے	☆☆☆☆	ڈیڑھ کلو
سبز الائچی پس ہوئی	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ
سوئی	☆☆☆☆	تین کھانے کے چمچ
سوئی	☆☆☆☆	تین کھانے کے چمچ
کھی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
دودھ یا پانی	☆☆☆☆	دو سے ڈھالی کپ
چینی	☆☆☆☆	دیڑھ کلو
کیوڑہ خوشبو کے لئے	☆☆☆☆	چند قطرے
بادام کٹے ہوئے	☆☆☆☆	تین کھانے کے چمچ

پستہ باریک کٹا ہوا ☆☆☆☆ تین کھانے کے چمچ

تہہ کیطیب:

(چھوہاروں کی گٹھلی نکال کر کدو کش کر لیں) گھی گرم کر لیں اور سوچی کو سرخ کر لیں۔ جب سوچی سرخ ہو جائے تو پیسی ہوئی لالہ بچی بھی ڈال دیں اور چمچ چلاتی رہیں۔ پھر اس میں کدو کش کئے ہوئے چھوہارے ڈال دیں اور 5 منٹ بعد پانی یا دودھ ڈال دیں۔ جب پانی یا دودھ خشک ہو جائے اور گھی اوپر آنے لگے تو چینی ڈال دیں۔

جب چینی حل ہو جائے تو آدھے پستہ بادام اور کیوڑہ ڈال دیں اور 15 منٹ تک بھونیں اور پھر سرنگ ڈش میں نکال کر اوپر سے باقی بچے ہوئے پستہ بادام چھڑک دیں۔

کھجور اور چنے کی دال کا حلوہ

اشیاء:

کھجور عمدہ قسم کی	☆☆☆☆	آدھا کلو
مہنر لالہ بچی پیسی ہوئی	☆☆☆☆	چار چمچ عدد
گھی	☆☆☆☆	ایک پیالی
چینی	☆☆☆☆	آدھی پیالی
چنے کی دال	☆☆☆☆	ایک پیالی
دودھ	☆☆☆☆	ایک پاؤ

☆ ☆ ☆ ☆ گارنش کے لیے پستہ حسب ضرورت

ترکیب:

دال کو دودھ میں ڈال کر ابال لیں۔ کھجور کو پلینڈر میں پلینڈ کر کے نکال لیں۔ اٹلی ہوئی دال پیس لیں۔ دیکھی میں کھی گرم کریں اور دال ڈال کر 10 منٹ تک ہلکی آنچ پر بھون لیں۔ اب چینی، سبز الائچی ڈال کر 5 منٹ تک بھونیں۔

میش کی ہوئی کھجور ڈال کر کس کریں۔ ڈش میں نکال کر پستے، بادام سے گارنش کریں۔ مزیدار حلوہ تیار ہے۔

سوچی کا حلوہ

اشیاء:

☆ ☆ ☆ ☆	ایک کپ	سوچی
☆ ☆ ☆ ☆	ایک کپ	کھی
☆ ☆ ☆ ☆	پون کپ	چینی
☆ ☆ ☆ ☆	چھ دانے	سبز الائچی
☆ ☆ ☆ ☆	دو ٹیمبل اسپون	پستہ، بادام
☆ ☆ ☆ ☆	دو ٹیمبل اسپون	سکشش، گلاب کا عرق
☆ ☆ ☆ ☆	☆ ☆ ☆ ☆ حسب ضرورت	پانی
☆ ☆ ☆ ☆	☆ ☆ ☆ ☆ حسب ضرورت	چاندی کا ورق

ترکیب:

گرم دیکھی میں تھی ڈالیں اور اس میں الائچی کے دانے نکال کر ڈالیں جب تھی کڑکڑانے لگے تو سوچی ڈالیں اور بھونیں جب خوشبو آنے لگے تو 2 کپ گرم پانی ڈالیں اور تھوڑا ہلا کر چینی ڈالیں اور ہلاتے رہیں اور آگ ہلکی کریں اور تھوڑے تھوڑے وقفے سے ہلاتے رہیں تاکہ نیچے سے لگ نہ جائے جب حلوہ تھی چھوڑ دے تو عرق گلاب ڈالیں اور کسی ڈش میں ڈال کر اب پستہ، بادام، کشمش چھڑک دیں۔ اور چاندی کا ورق سجادیں

خشخاش کا حلوہ

اشیاء:

خشخاش	☆☆☆☆	ایک پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	750 گرام
تھی	☆☆☆☆	125 گرام
الائچی	☆☆☆☆	چند دانے
چینی	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

خشخاش صاف کر کے تھوڑے دودھ میں رات بھر بھگو دیں۔ صبح خوب باریک پیس لیں۔ اس کے بعد دیکھی میں تھی ڈال کر الائچی کے چند دانے ڈال دیں جب تھی کڑکڑانے لگے تو پیسی ہوئی خشخاش ڈال کر اسے خوب بھونیں۔

جب سونگھی خوشبو آنے لگے اور بادامی رنگ کا ہو جائے تو باقی دودھ اور
چینی ملا دیں اور خوب ہلائیں جب حلوہ سا بن جائے تو اتار لیں مقوی دماغ اور
فرحت بخش ہے۔

لوکی کا حلوہ

اشیاء:

لوکی	☆☆☆☆	ایک کلو کنڈوش کر لیں
شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ کپ
گھی	☆☆☆☆	ایک کپ
دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
الاجئی	☆☆☆☆	چار عدد
کھویا	☆☆☆☆	ایک پیالی
کیوڑہ	☆☆☆☆	دو سے تین قطرے
بادام، پستہ	☆☆☆☆	سجاوٹ کے لیے

ترکیب:

ایک پین میں گھی گرم کر کے الاجئی دانے کڑکڑائیں۔ اب لوکی ڈالیں،
دودھ ڈالیں اور خوب بھونیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے لوکی گل جائے تو شکر
ڈالیں اور خوب پکائیں۔ خوشبو آنے لگے تو اتار لیں اور پستہ اور بادام ڈالیں
آخر میں کیوڑا ڈالیں۔

حبشی حلوہ

اشیاء :

آدھا کلو	☆☆☆☆	گندم
750 گرام	☆☆☆☆	چینی
60 گرام	☆☆☆☆	مغز، بادام اور پستہ
پانچ گرام	☆☆☆☆	روح کیوڑہ
750 گرام	☆☆☆☆	کھجی
حسب ضرورت	☆☆☆☆	چاندی کے ورق
ایک چمکی	☆☆☆☆	الائیچی دانہ
ایک چمکی	☆☆☆☆	زعفران

تذکیب :

ایک برتن میں پانی بھر کر گندم اس میں بھگو دیں اور ہر بارہ گھنٹے کے بعد پانی بدلتے رہیں دودن کے بعد خوب مل کر چھلکا پھینک دیں اس طرح جو سنا گری کا دودھ حاصل ہو اس میں دو کپ پانی ڈال کر چوبیس گھنٹے تک رکھیں۔ یہ نہ کر سکیں تو نشاستہ لے لیں۔

ادھر چینی کا شربت بنا کر اس میں کترے ہوئے بادام پستہ اور زعفران ڈال دیں۔ اب اس گندم کے دودھ کو ہلکی سی آنچ پر پکائیں کہ جلتے نہ پائے ساتھ کچھ بھی چلاتے جائیں۔ جب یہ کسی قدر گاڑھا ہو جائے تو اس میں شر

اور گھی ڈال کر برابر چھپے چلاتے رہیں۔ حتیٰ کہ حلوے کا سا گاڑھا پن پیدا ہو جائے۔

جب حلوہ برتن سے چپکنا چھوڑ دے اور اس سے الگ رہے تو آگ بجھا دیں اور ایک بڑی سی تھالی گھی سے چھڑ کر اس میں حلوہ انڈیل کر گرم گرم پر ورق چپکا دیں۔ آٹھ گھنٹے کے بعد کاٹ کر پیش کریں۔

شالجم کا حلوہ

اشیاء :

ایک کلو	☆☆☆☆	شالجم
دو لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
تین پاؤ	☆☆☆☆	شکر
ایک پاؤ	☆☆☆☆	گھی
تین ماشہ	☆☆☆☆	زعفران
ایک چھٹانک	☆☆☆☆	پستہ بادام

ترکیب :

پہلے شالجم کو چھیل کر ایک ایک شالجم کے چار، چار ٹکڑے کر لیجئے پھر ان ٹکڑوں کو گرم پانی سے اچھی طرح دھو کر دودھ میں پکالیں۔ جب دودھ ختم ہو جائے تو گھی ڈال کر خوب بھونیں۔ جب سرخ ہو جائے تو شکر اور زعفران گھول کر ملا دیں۔ جب گھی چھوٹے لگے تو اتار لیں۔ اس کو اوپر سے بادام پستہ کی ہوائیں

کاٹ کر چھڑک دیں۔

دال چنا کا حلوہ

اشیاء :

ایک پاؤ	☆☆☆☆	دال چنا
آدھا کپ	☆☆☆☆	تھی
ایک پاؤ	☆☆☆☆	چینی
دو کپ	☆☆☆☆	کھویا
دو گلو	☆☆☆☆	دودھ
دو کپ	☆☆☆☆	بادام، پستہ، ناریل
دو چائے کے چمچ	☆☆☆☆	کیوڑہ
چھ عدد	☆☆☆☆	الاجچی بزر

تقریب :

بھکی ہوئی دال جب پھول جائے تو اس کو دودھ میں ڈال کر بواک کر لیں اور دودھ جب سوکھ جائے اور دال گل جائے تو ٹھنڈا کر کے سل پر پیس لیں۔ اب کڑا ہی میں تھی گرم کر کے الاجچی کڑا کڑائیں اور اس میں دال ڈال کر بھوتیں اور اگر کو سرخ کر لیں تاکہ دال کا کچا پن باقی نہ رہے اب اس میں کھویا ڈال کر بھوتیں۔ پھر چینی ڈالیں اور کٹا ہوا ناریل 2 کپ ڈال کر بھوتیں اور جب تھی چھوڑ دے تو کیوڑہ ڈالیں اور کسی ڈش میں نکال کر اوپر پستہ بادام چھڑکیں نہایت

مزید ار حلوہ تیار ہے۔

انڈوں کا حلوہ

اشیاء :

چار عدد	☆☆☆☆	انڈے
ایک کپ	☆☆☆☆	چینی
دو کپ	☆☆☆☆	دودھ
دو کپ	☆☆☆☆	کیوڑہ گھی
چار عدد	☆☆☆☆	الایچی
دو کپ	☆☆☆☆	پستہ، بادام اور کھویا

ترکیب :

انڈہ دودھ اور چینی کو خوب کس کریں اب گھی گرم کر کے الایچی کڑکڑائیں اب اس میں انڈوں کا کسچر ڈال کر اس کو پکائیں جب گاڑھا ہو جائے تو بھون کر کھویا ملائیں اور بھونیں اور جب گھی چھوڑ دے تو پستہ بادام چھڑک دیں اور چاندی کے ورق لگائیں۔

مدراسی شاہی ٹکڑے

اشیاء :

ایک عدد	☆☆☆☆	بڑی ڈبل روٹی
---------	------	--------------

منہائیان بنانا سیکھئے 80 شمع ہلک ایجنسی

چینی	☆☆☆☆	375 گرام
دودھ	☆☆☆☆	ڈیڑھ کلو
بادام کی گری	☆☆☆☆	50 گرام
پستے کی گری	☆☆☆☆	50 گرام
شہی	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

چینی کی چاشنی تیار کریں۔ ڈبل روٹی کے توس کاٹیں انہیں گھی میں تل کر سرخ کر لیں اور آدھے گھنٹے کے لئے چاشنی میں ڈبو دیں۔ دودھ کو جوش دے کر ربڑی جیسا گاڑھا کر لیں۔ چاشنی میں ڈبوئے ہوئے ٹکڑے اس میں سے نکال کر دودھ میں ڈالیں اور آگ پر پکائیں اور دودھ کو خشک کر لیں اسی دوران میں توسوں کو بالکل نہ چھیڑیں ورنہ وہ ٹوٹ جائیں گے انہیں پتیلی سے نکال کر کسی چوڑی پلیٹ میں احتیاط سے ایک ایک کر کے رکھیں اور ان کے اوپر بادام اور پستے کی گریاں چھڑک دیں۔

کھجور کا حلوہ

اشیاء:

تازہ نرم کھجوریں	☆☆☆☆	حسب ضرورت
دودھ	☆☆☆☆	ایک کپ
مونگ کی دال پیسی	☆☆☆☆	آدھا کلو

چینی	☆☆☆☆	ایک کپ
گھی	☆☆☆☆	دو کپ
پستہ بادام	☆☆☆☆	ایک کپ
عرق گلاب	☆☆☆☆	دو ٹیبل اسپون

تذکیب:

کھجوریں گھٹلی نکال کر ٹکڑے کر لیں۔ گھی گرم کر کے الائیچی کڑکڑائیں جب گرم ہو جائے تو مونگ دال پسی ہوئی ڈالیں اور بھونیں جب سرخ ہو جائے تو دودھ ڈالیں جب دودھ سوکھ جائے تو کھجور ڈال دیں اور چینی ڈال کر بھونیں۔ بادام 2 بڑے چمچ ڈالیں اور بھونیں جب گھی چھوڑ دے تو دوش میں نکال کر رکھیں اوپر پستہ، بادام چھڑکیں جب ٹھنڈا ہو جائے تو پیش کریں۔

بیس کا حلوہ

اشیاء:

بیس	☆☆☆☆	آدھا کلو
چینی	☆☆☆☆	آدھا
کشمش	☆☆☆☆	10 گرام
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	چھ عدد
گھی	☆☆☆☆	ایک کپ
کھویا	☆☆☆☆	ایک کپ

چینی	☆☆☆☆	ایک کپ
گھی	☆☆☆☆	دو کپ
پستہ بادام	☆☆☆☆	ایک کپ
عرق گلاب	☆☆☆☆	دو ٹیبل اسپون

تذکیب:

کھجوریں گٹھلی نکال کر ٹکڑے کر لیں۔ گھی گرم کر کے الائیچی کڑکڑائیں جب گرم ہو جائے تو مونگ دال پسی ہوئی ڈالیں اور بھونیں جب سرخ ہو جائے تو دودھ ڈالیں جب دودھ سوکھ جائے تو کھجور ڈال دیں اور چینی ڈال کر بھونیں۔ بادام 2 بڑے چمچ ڈالیں اور بھونیں جب گھی چھوڑ دے تو دوش میں نکال کر رکھیں اوپر پستہ، بادام چھڑکیں جب ٹھنڈا ہو جائے تو پیش کریں۔

بیسن کا حلوہ

اشیاء:

بیسن	☆☆☆☆	آدھا کلو
چینی	☆☆☆☆	آدھا
کشمش	☆☆☆☆	10 گرام
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	چھ عدد
گھی	☆☆☆☆	ایک کپ
کھویا	☆☆☆☆	ایک کپ

شمع ہٹ ایجنسی

82

منہاٹیاں بنانا سیکھئے

حسب ضرورت

☆☆☆☆

چاندی کے ورق

ترکیب:

تکھی میں الائجی کڑکڑائیں جب خوشبو آنے لگے تو مین ڈال کر بھونیں
یہاں تک کہ خوشبو آنے لگے، کشمش ڈالیں۔ چینی میں ایک کپ پانی ڈال کر شیرہ
پکالیں جب مین میں خوشبو آنے لگے اور وہ بھن جائے تو شیرہ ڈالیں اور کھویا
بھی ڈالیں اور جب خشک ہو کر گھی چھوڑ دے تو اتار لیں اور چاندی کے ورق
لگا کر پیش کریں۔

کھوپرے کا حلوہ

اشیاء:

آدھا کلو	☆☆☆☆	کھوپرا (پاؤڈر)
آدھا کلو	☆☆☆☆	چینی
125 گرام	☆☆☆☆	سوچی
10 گرام	☆☆☆☆	خشکاش
تھوڑی سی	☆☆☆☆	الائجی
تھوڑا سا	☆☆☆☆	کیوڑہ

ترکیب:

سوچی گھی میں بھون کر کھوپرا اس میں ڈال کر بھننے کے بعد خشکاش میں کر
بھون کر ملائیے اور چینی ڈال کر کیوڑہ چمڑک دیجئے تیار ہونے پر پیش کریں۔

شمع ہٹ ایجنسی

82

منہاٹیاں بنانا سیکھئے

حسب ضرورت

☆☆☆☆

چاندی کے ورق

ترکیب:

گھی میں الابچی کڑکڑائیں جب خوشبو آنے لگے تو مین ڈال کر بھونیں
یہاں تک کہ خوشبو آنے لگے، کشمش ڈالیں۔ چینی میں ایک کپ پانی ڈال کر شیرہ
پکالیں جب مین میں خوشبو آنے لگے اور وہ بھن جائے تو شیرہ ڈالیں اور کھویا
بھی ڈالیں اور جب خشک ہو کر گھی چھوڑ دے تو اتار لیں اور چاندی کے ورق
لگا کر پیش کریں۔

کھوپرے کا حلوہ

اشیاء:

آدھا کلو	☆☆☆☆	کھوپرا (پاؤڈر)
آدھا کلو	☆☆☆☆	چینی
125 گرام	☆☆☆☆	سوچی
10 گرام	☆☆☆☆	خشکاش
تھوڑی سی	☆☆☆☆	الابچی
تھوڑا سا	☆☆☆☆	کیوڑہ

ترکیب:

سوچی گھی میں بھون کر کھوپرا اس میں ڈال کر بھننے کے بعد خشکاش میں
بھون کر ملائیے اور چینی ڈال کر کیوڑہ چمڑک دیجئے تیار ہونے پر پیش کریں۔

بیسن اور سوچی کا حلوہ

اشیاء :

دو پیالی	☆☆☆☆	بیسن
آٹھ عدد بیس لیں	☆☆☆☆	چھوٹی الائچی
حسب ضرورت	☆☆☆☆	بادام، پے
چار پیالی	☆☆☆☆	چینی
آدھی پیالی	☆☆☆☆	گھی
دو پیالی	☆☆☆☆	سوچی
دس عدد	☆☆☆☆	کشمش
ایک پیالی	☆☆☆☆	تازہ دودھ
ایک پیالی	☆☆☆☆	پانی

درکیب :

ایک دیگی میں گھی گرم کریں گرم ہو جائے تو الائچی ڈال دیں خوشبو آنے لگے تو سوچی اور بیسن ڈال کر ہلکی آنچ پر اچھی طرح بھون لیں جب بھن جائے تو ہال لیں اب دیگی میں چینی اور پانی ڈال کر پانچ منٹ تک پکائیں۔

شیرا بننے سے پہلے بھنی ہوئی سوچی اور بیسن ڈال دیں پھر سے بھونیں اب دونوں چیزیں یک جان ہو جائیں تو کشمش ڈال دیں آخر میں دودھ ڈال کر ہلدی جچ چلا تے رہیں یہاں تک حلوہ اچھی طرح بھن جائے

- لیجئے حلوہ تیار ہے، ایک تھالی میں ذرا سی پکناٹی لگا کر حلوہ پھیلا کر ڈال دیں۔ پتے بادام سجانے کے لئے اوپر ڈال دیں ٹھنڈا ہو جائے تو ٹکڑے کاٹ لیں۔

گاجر کا حلوہ

اشیاء :

ایک کلو	☆☆☆☆	گاجر
حسب منشاء	☆☆☆☆	چینی
آدھا کپ	☆☆☆☆	تھی
ایک کپ	☆☆☆☆	خنگ
چھ یا آٹھ عدد	☆☆☆☆	الابچی
حسب منشاء	☆☆☆☆	بادام، پستہ، کشمش

ترکیب :

گاجر کو کش کر لیں۔ اب اسے کسی کھلے منہ کی کڑاہی میں ڈالیں اور پکنے کے لیے رکھ دیں۔ آٹھ پہلے پانچ منٹ دھبی رکھیں، پھر تیز کر دیں۔ 5 منٹ پکانے کے بعد تھی ڈالیں۔ پھر چینی ڈالیں۔ گاجر اور چینی دونوں پانی چھوڑیں گے پانی خنگ ہونے کے بعد خنگ دودھ ڈالیں اور الابچی بھی پیس کر ڈال دیں۔ دودھ ڈالنے کے بعد زیادہ چھپہ نہ چلائیں، پستہ، بادام ڈال کر پیش کریں۔

بیسن کا حلوہ

اشیاء :

بیسن	☆☆☆☆	آدھا کلو
شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
کشش	☆☆☆☆	ایک چھٹاک
چھوٹی لالچنگی	☆☆☆☆	بارہ عدد
گھی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
کھویا	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	آٹھ یا دس عدد

تہ کیب :

گھی میں دانہ لالچنگی ڈال کر کڑکڑائیں جب خوشبو آنے لگے تو کشش کو صاف کر کے اس میں ڈال دیں ایک منٹ تک چھپے چلائیں۔ پھر اس میں بیسن ڈال کر بھویے۔ یہاں تک کہ بیسن میں سے خوشبو آنے لگے۔ تھوڑا سا پانی ڈال کر چینی کا شیرہ تیار کر لیں۔ پھر بیسن میں کھویا ڈال دیں اور تھوڑا سا بھوئیں، اس کے بعد شکر کا قوام ملا کر چھپے پھیرتے جائیں جب پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں اور چاندی کے ورق لگالیں۔ بہت خوش ذائقہ اور لذیذ حلوہ ہے۔ باذوق لوگ اسے بے حد پسند کرتے ہیں، یوں بھی دماغ اور جسمانی نشوونما کے لئے بہت مقوی اور فائدہ مند ہے۔

بیسن کا حلوہ

اشیاء :

بیسن	☆☆☆☆	آدھا کلو
شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
کشش	☆☆☆☆	ایک چھٹاک
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	بارہ عدد
گھی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
کھویا	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	آٹھ یا دس عدد

تہہ کیب :

کھی میں دانہ الائچی ڈال کر کڑکڑائیں جب خوشبو آنے لگے تو کشش کو صاف کر کے اس میں ڈال دیں ایک منٹ تک چھچھلائیں۔ پھر اس میں بیسن ڈال کر بھویے۔ یہاں تک کہ بیسن میں سے خوشبو آنے لگے۔ تھوڑا سا پانی ڈال کر چینی کا شیرہ تیار کر لیں۔ پھر بیسن میں کھویا ڈال دیں اور تھوڑا سا بھوئیں، اس کے بعد شکر کا قوام ملا کر چھچھیرتے جائیں جب پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں اور چاندی کے ورق لگالیں۔ بہت خوش ذائقہ اور لذیذ حلوہ ہے۔ باذوق لوگ اسے بے حد پسند کرتے ہیں، یوں بھی دماغ اور جسمانی نشوونما کے لئے بہت مقوی اور فائدہ مند ہے۔

آلو کا حلوہ

اشیاء :

آلو	☆☆☆☆	آدھا کلو
کھی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
بالائی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
بادام	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ
پستہ	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ
الائی	☆☆☆☆	تین چار عدد
زعفران	☆☆☆☆	ایک چٹکی
مرق کباب	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ

تذکیر :

آلو ابال کر چھلکا اتار لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر سل پر پارک پیس لیں۔ پھر اس میں زعفران، بالائی اور چینی خوب مکس کر لیں۔ اس مرکب کو کھی میں بھونیں اور خوشبو آنے اور ہلکا براؤن ہونے پر چوبے سے اتار لیں۔ ایک سرونگ ڈش میں نکال کر اسے سجائیں پیسے، بادام اور الائی کے دانوں سے۔

انڈے کا حلوہ

اشیاء :

ایک کلو	☆☆☆☆	دودھ
بارہ عدد	☆☆☆☆	انڈے
ڈیڑھ کپ	☆☆☆☆	چینی
سو گرام	☆☆☆☆	پستے
آدھا کپ	☆☆☆☆	تخمی
آدھا ٹیبل اسپون	☆☆☆☆	چھوٹی الائچی کے دانے
چند قطرے	☆☆☆☆	کیوڑہ
چوتھائی ٹیبل اسپون	☆☆☆☆	زردہ رنگ
سجانے کے لیے	☆☆☆☆	اگلے ہوئے انڈے

ترکیب :

دودھ میں چینی ڈال کر پکانے کو رکھ دیں، جب دودھ تقریباً آدھا رہ جائے تو چولہے پر سے اتار کر ٹھنڈا کر لیں، انڈوں میں رنگ اور کیوڑہ ڈال کر پھینٹیں پھر اس کو دودھ میں ملا دیں، گھی میں الائچی کے دانے ڈال کر گرم کریں، پھر اس میں انڈوں کا آمیزہ ڈال دیں، جب گاڑھا پن آ جائے تو پستے چوڑے کر کے ڈالیں جب حلوہ بھن جائے تو چولہے پر سے اتار دیں ڈش میں نکال کر اگلے ہوئے انڈوں سے گارنش کریں۔

اپیشل پیٹھے کا حلوہ

اشیاء:

میوہ جات	☆☆☆☆	حب ضرورت
گھی	☆☆☆☆	375 گرام
چینی	☆☆☆☆	375 گرام
کھویا	☆☆☆☆	250 گرام
سبز الائچی	☆☆☆☆	بارہ عدد
پیشا	☆☆☆☆	ایک کلو
کیوڑہ	☆☆☆☆	حب پسند
چاندی کا ورق	☆☆☆☆	حب پسند
الے ہوئے انڈے	☆☆☆☆	سجانے کے لیے

تہذیب:

پیشا چھیل کر کدو کش کر لیں۔ پھر اس کو اسی کے پانی میں چڑھا دیں تاکہ گل جائے ہلکی آنچ پر اس کا پانی خشک ہونے دیں جب پانی خشک ہو جائے تو چینی ڈال دیں اور بھونتے جائیں حتیٰ کہ چینی کا پانی خشک ہو جائے پھر ایک کڑا ہی میں گھی ڈال کر کڑا ایسے الائچی کے دانے ڈال کر پھر اس میں پیشا ڈال دیں اور بھونتے جائیں۔ یہاں تک کہ اس میں خوشبو آنے لگے اور اس کا رنگ سرخی مائل ہو جائے اس کے بعد بھی بھونیں کہ حلوہ ستمھی چھوڑ دے تو اس میں

کھویا، کیوڑہ اور بادام پست باریک کاٹ کر ڈال دیں پھر چولہے سے اتار لیں اور پیش کرتے وقت چاندی کا ورق لگا دیں۔

کدو کا حلوہ

اشیاء :

ایک کلو	☆☆☆☆	کدو
ایک پاؤ	☆☆☆☆	دودھ
ایک پاؤ	☆☆☆☆	کھویا
حسب ضرورت	☆☆☆☆	روح کیوڑہ
ایک پیالی	☆☆☆☆	چینی
آٹھ عدد	☆☆☆☆	الابچی
پون پیالی	☆☆☆☆	سجھی
دس عدد	☆☆☆☆	بادام

تذکیب :

کدو کو چھیل کر کدو کش کر لیں اور ایک دفعہ ابال لیں، کدو کا پانی نکال دیں، سجھی گرم کر کے الابچی کڑکڑائیں، اور کدو ڈال کر بھون لیں۔ جب کدو سجھی چھوڑ دے تو اس میں چینی اور دودھ ڈال دیں، دودھ خشک ہو جائے تو کھویا ڈالیں اور کچھ دیر بھون لیں، بادام ڈالیں اور آٹھ بند کر کے روح کیوڑہ ڈالیں۔

بریڈ اور انڈے کا حلوہ

اشیاء :

ایک پکٹ	☆☆☆☆	بریڈ
چار عدد	☆☆☆☆	انڈے
حسب پسند	☆☆☆☆	چینی
حسب پسند	☆☆☆☆	گھی
آدھا لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
حسب ضرورت	☆☆☆☆	کشمش
تین عدد	☆☆☆☆	الائیچی
تین عدد	☆☆☆☆	بادام
100 گرام	☆☆☆☆ (کدو کش کیا ہوا)	ناریل

توکیب :

بریڈ کے کنارے کاٹ لیں اور ایک سوں پین میں دودھ ڈال کر اسے بھگو دیں جب بالکل نرم ہو جائے تو اس میں تیل اور الائیچی ڈال کر بھون لیں۔ اس کے بعد اس میں انڈے پھیٹ کر شامل کریں اور ساتھ ہی چینی بھی ملا دیں۔

جب کھی چھوڑنے لگے تو اتار لیں اور اس میں ناریل، کشمش اور بادام شامل کریں مزیدارا اور خوشنڈا لقمہ حلوہ تیار ہے۔

خشخاش کا اسپیشل حلوہ

شیاء :

خشخاش	☆☆☆☆	ایک پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	ڈھائی پاؤ
گھی	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
چینی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
الائیچی پھوٹی	☆☆☆☆	چند دانے

تکب :

خشخاش کو صاف کر کے تھوڑے دودھ میں ڈال کر رات بھر کے لئے بھورڈ دیں۔ صبح سل پر اسی خشخاش کو خوب باریک پیس لیں۔

ایک دیکھی میں گھی ڈال کر الائیچی کے دانے ڈال دیں۔ جب گھی کڑکڑانے لگے تو پیس ہوئی خشخاش اس میں ڈال کر خوب بھونیں۔ جب سوندھی خوشبو آنے لگے اور رنگ بادامی ہو جائے تو اس میں چینی ڈال کر خوب چھج چلائیں۔

جب حلوہ بھن جائے اور خوشبو آنے لگے تو چولہے سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر سرونگ پلیٹ میں سرد کریں۔ یہ مقوی دماغ اور قرحت بخش ہے۔

اسپیشل گوشت کا حلوہ

اشیاء :

آدھا کلو	☆☆☆☆	حے کی دال
آدھا کلو	☆☆☆☆	شہی
ایک کلو بغیر پکنائی کا	☆☆☆☆	گائے کا قیر
حسب ذائقہ	☆☆☆☆	خٹک میوہ جات
ایک لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
تین پاؤ	☆☆☆☆	چینی
تین سے چار عدد	☆☆☆☆	سبز الائچی
ایک چائے کا چمچ	☆☆☆☆	سبز الائچی پاؤڈر

توکینہ :

قیے کو باریک چھلنی میں ڈال کر دھولیں۔ جب قیے کا پانی اچھی طرح سے نکل جائے تو اس میں چے کی دال دھو کر شامل کریں پھر اس میں دودھ ڈال کر ابال لیں جب دونوں چیزیں گل جائیں اور دودھ خٹک ہو جائے تو چولہا بند کر دیں اور قیے کو ٹھنڈا کر لیں پھر قیے کو چر میں یا سل پر باریک پیس لیں اب کڑا ہی لیں اس میں تھی ڈالیں۔

ساتھ ہی تین یا چار سبز الائچی کوٹ کر ڈالیں تھی گرم ہو جائے تو قیہ شامل کر دیں تین چار ابال آجائے تو اس میں آہستہ آہستہ چینی شامل کریں اور اس کو

تے رہیں جب قہے کی رنگت بدلنے لگے تو اس کو خوب ہلے اس لڑائی
لوے کو خوب بھوننا پڑتا ہے جب گھی الگ ہو جائے حلوے سے اور خوشبو آئے
لگے تو چولہا بند کر دیں۔

اوپر سے خشک میوہ جات یعنی پستہ بادام اور کا جو باریک باریک کاٹ کر
تالیں۔ ساتھ ہی سبز الائچی کا پاؤڈر چھڑک دیں۔ لیچے گوشت کا حلوہ تیار ہے۔
یہ بڑے مزے کا ہوتا ہے اگر آپ کسی کو نہ بتائیں تو کوئی بھی پہچان نہیں سکتا کہ یہ
حلوہ گوشت کا ہے۔

اسپیشل ادراک کھجور کا حلوہ

اشیاء :

ایک پاؤ	☆☆☆☆	ادراک
ایک پیالی	☆☆☆☆	گھی
15 عدد	☆☆☆☆	بادام باریک کٹا ہوا
15 عدد	☆☆☆☆	پستہ باریک کٹا ہوا
حسب ضرورت	☆☆☆☆	ناریل باریک کڑ ہوا
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	کھجوریں
آدھی پیالی	☆☆☆☆	شہد

ترکیب :

ایک کڑا ہی میں گھی گرم کریں جب گرم ہو جائے تو اس میں کدو کش کی

ہوئی اورک، پتے، بادام اور ناریل ڈال کر دس منٹ تک بھون لیں۔
پھر آہستہ آہستہ شہد ڈال کر ہلکی آنچ میں اتا بھونیں کہ حلوہ بالکل خشک
ہو جائے پھر کھجور ڈال کر مزید دس سے پندرہ منٹ تک بھونیں اور پھر اتار کر سرد
کریں۔

اسپیشل اخروٹ کا حلوہ

اشیاء :

آدھا کپ	☆☆☆☆	اخروٹ
آدھا کپ	☆☆☆☆	چینی
آدھا کپ	☆☆☆☆	کھویا
ایک کھانے کا چمچ	☆☆☆☆	گھی
ایک کپ	☆☆☆☆	ملک پاؤڈر
آدھا لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
تین عدد	☆☆☆☆	الاچی بزر

تدکبیب :

دودھ میں چینی ڈال کر اتا پکائیں کہ دودھ آدھا رہ جائے اس کے بعد
ایک بین میں گھی گرم کر کے الاچی کڑکڑائیں اس میں ملک پاؤڈر، کھویا اور
اخروٹ ڈال کر ایک منٹ تک پکائیں پھر اس کے بعد گاڑھا دودھ ڈال کر 2
سے 3 منٹ پکائیں اور ڈش میں ڈال کر اخروٹ سے گارنش کر کے سرو کریں،

جھٹ پٹ پتے والا نہایت ہی مزیدار اخروٹ کا حلوہ تیار ہے۔

اسپیشل ڈوڈی کا حلوہ

اشیاء :

8۷7 عدد	☆☆☆☆	کشمش بھنی ہوئی
8۷7 عدد	☆☆☆☆	کاجو بھنے ہوئے
8۷7 عدد	☆☆☆☆	بادام بھنے ہوئے
تین کپ	☆☆☆☆	پانی
ایک کپ	☆☆☆☆	اصلی گھی
دو کپ	☆☆☆☆	سوچی
ایک کپ	☆☆☆☆	چینی
4۱3 عدد	☆☆☆☆	چھوٹی الائچی

ترکیب :

سوچی کو پانی میں 3۷4 گھنٹے کے لئے بھگو دیں اس کا پورا پانی نتھار لیں
ایک کڑھائی میں گھی گرم کر کے اس میں سوچی ڈال کر مسلسل چھپچھلاتے رہیں حتیٰ
کہ چھوٹی چھوٹی گھٹلیاں سی بن جائیں رنگت ہلکی گلابی ہو جائے اس میں چینی
ملادیں اور چھپچھپا کر چلائی رہیں۔

حتیٰ کہ سوچی چینی کو جذب کر لے ان گھٹیوں کو چھپچھلاتے ہوئے توڑ لیں
اس میں سبز الائچی پس ہوئی بادام، کشمش کا جو ملادیں کو کنگ ہلکی آنچ پر کریں گرما

گرم حلوہ سرد کریں۔

بادام کا حلوہ

اشیاء :

ایک پاؤ	☆☆☆☆	بادام
ایک پاؤ	☆☆☆☆	چینی
ایک پاؤ	☆☆☆☆	کھی
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	کھویا
دو تہے	☆☆☆☆	کیوڑہ
ایک چمچ	☆☆☆☆	زعفران

ترکیب :

بادام بھگو کر اس کا چھلکا اتار لیں، پھر اس کو باریک پیس لیں۔ کھی کڑا کر اس میں بھون لیں، جب خوشبودینے لگے تو اس میں کھویا ڈال کر بھونیں جب اچھی طرح سے بھن جائے تو چینی کا قوام تیار کر کے اس میں ڈال کر بھونیں، جب حلوہ کھی چھوڑ دے تو اتار لیں، دُش میں ڈال کر چاندی کے ورق لگائیں۔

کشمش والا ایرانی حلوہ

اشیاء :

ایک پاؤ	☆☆☆☆
---------	------

کشمش

سوچی	☆☆☆☆	دو کھانے کے بیج
چینی	☆☆☆☆	آدھا کپ
سبز الائچی	☆☆☆☆	دو عدد پیس لیس
عرق گلاب	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ
کھویا	☆☆☆☆	ایک کپ
گھی	☆☆☆☆	ایک کپ
ناریل پا ہوا	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ

تذکیب:

برتن میں گھی گرم کریں۔ سوچی ڈال کر بھونیں۔ اس کے تھوڑی دیر بعد ہی تھوڑا سا پانی شامل کر دیں ورنہ یہ جل جائے گی۔ کشمش دھو کر صاف کر لیں۔ کشمش اور چینی کو بھی برتن میں ڈال دیں۔ تھوڑی دیر پکائیں جب گاڑھا ہونے لگے تو کھویا مسل کر شامل کریں۔ خوب بھونیں کہ چکنائی اوپر آ جائے۔ سبز الائچی اور عرق گلاب کس کریں اور چولہے سے اتار کر دُش میں نکال لیں۔ یا پھر ٹرے میں پھیلا کر اس کے حسب پسند ٹکڑے کر لیں۔ ناریل سے گارنش کر کے سرو کریں۔

چاول کا حلوہ

اشیاء:

چاول	☆☆☆☆	ایک کلو
------	------	---------

متھائیاں بنانا سیکھئے	98	شمع بت ایجنسی
چینی	☆☆☆☆	ایک کلو
دودھ	☆☆☆☆	تین کلو
سجھی	☆☆☆☆	آدھا کلو
سبز الائچی	☆☆☆☆	آٹھ عدد
پستہ	☆☆☆☆	ایک سو پچیس گرام
یادام	☆☆☆☆	ایک سو پچیس گرام
جاوتری	☆☆☆☆	تھوڑی سی
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	تین عدد
کیوڑہ	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ
پانی	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

چاولوں کو جن کر صاف کر لیں پھر دھو کر ایک کھلے منہ کی بڑی دھچی میں ڈال دیں اور دودھ میں شامل کر لیں اور دھچی کو چوبے پر چڑھا دیں۔ پہلا ابال آنے تک آنچ تیز رکھیں اس کے بعد درمیانی آنچ کر دیں اور دودھ میں چاولوں کو خوب پکتے دیں۔ اتنا پکائیں کہ دودھ خشک ہو جائے۔ اس کے بعد دھچی کو چوبے سے اتار لیں اور چاولوں کو باریک پیس لیں۔ تمام چاولوں کو پیس کر برتن میں رکھ لیں۔ دھچی میں تھوڑا سا سجھی گرم کر کے دودھ سبز الائچی توڑ کر ڈال دیں۔ جب دانے بادامی ہو جائیں تو چینی اور پانی شامل کر کے پکنے کے لئے چھوڑ دیں۔ جب چاشنی تیار ہو جائے تو دھچی کو چوبے

سے اتار لیں۔

ایک کڑا ہی میں کھی ڈالیں، کھی جب گرم ہو جائے تو اس میں پکی ہوئی سبز الائچی ڈال دیں۔ بادامی ہونے پر پے ہوئے چاول ڈال کر بھونیں۔ مسلسل کفگیر چلاتی رہیں جو لمبے کی آنچ دھبی رکھیں اور اتنا بھونیں کہ چاول کا رنگ بادامی ہو جائے۔ کڑا ہی سے خوشبو آنے لگے تو تھوڑی سی جادری پیس کر شامل کر دیں۔

اب تیار شدہ چاشنی آہستہ آہستہ کڑا ہی میں ڈالیں اور کفگیر برابر چلاتی رہیں۔ جب تمام چاشنی ڈال چکیں تو میوہ جات بھی ملا دیں۔ لیکن کفگیر برابر چلاتی رہیں۔ جب چاول کا حلوہ تیار ہو جائے تو کیڑہ چھڑک کر چوبے سے اتار لیں۔ کسی گہری ڈش میں نکال کر اوپر سے چاندی کے ورق بچھادیں۔ لیجئے چاولوں کا متفرد اور خوش ذائقہ ”حلوہ“ تیار ہے۔

اسپیشل گو بھی کا حلوہ

اشیاء :

ایک لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
آدھا کلو	☆☆☆☆	چینی
ایک پھول	☆☆☆☆	گو بھی
ایک پاؤ	☆☆☆☆	کھی
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	بالائی

اثبان بنانا سیکھئے	100	شمع بک ایجنسی
زعفران	☆☆☆☆	ایک چٹلی
بادام کی گری	☆☆☆☆	آدھی پیالی

کیب:

گو بھی کا ایک پھول دودھ میں ابال کر سل پر پیس لیں۔ پھر اسے گھی میں ون لیں۔ پھر چینی کا شیرہ تیار کر لیں اور یہ شیرہ گو بھی والے پن میں ڈال دیں۔ رساتھ ہی اس پن میں بالائی ڈال کر تمام اشیاء کو کس کر کے حلوہ بنا لیں۔ اس لموے کو بادام کی گری اور زعفران سے سجا کر مزید ذائقے دار بنائیں۔

اسپیشل سمولینہ اور بادام کا حلوہ

شیاء:

کٹے ہوئے بادام	☆☆☆☆	ایک کپ
باریک سمولینہ کارن مل	☆☆☆☆	تین یا چار کپ
دودھ	☆☆☆☆	دو کپ
چینی	☆☆☆☆	آدھا کپ
کچے کا جو، کٹے ہوئے	☆☆☆☆	1/4 کپ
پسی ہوئی جاتفل	☆☆☆☆	آدھا چائے کا چمچ
گھی یا مکھن	☆☆☆☆	آدھا کپ

ترکیب:

ایک مربع پن کو چکنا کر کے ایک طرف رکھ دیں ایک بھاری پیندے کی

شمع بت ایجنسی 101 منہائیاں بنانا سیکھئے

پتلی میں گھی یا مکھن کو ہلکی آنچ پر پکھلائیں۔ سمولینہ یا کارن میل ڈال دیں اور گولڈن براؤن ہونے تک پکائیں (6-7 منٹ) چھچھ مسل چلاتی رہیں۔ بادام، چینی اور جاتعل ملا دیں اور اچھی طرح مکس کر لیں۔

دودھ ڈال کر مکس کر لیں اور چھچھ چلاتی رہیں حتیٰ کہ مکسچر گاڑھا ہو جائے اور پتلی کی تہ یا سائینڈوں پر چپکنا بند ہو جائے۔ اس مکسچر کو چکنے کٹے ہوئے پن میں ڈال دیں اور ہلکے سے چکنے کٹے ہوئے چھچھ کی پشت کی مدد سے یکساں پھیلا دیں۔

کٹے ہوئے کاجوؤں کو برابر سے ٹاپ پر چھڑک دیں اور ہاتھ کی ہتھیلیوں کی مدد سے نرمی سے دبا دیں۔ مکسچر کو ٹھنڈا ہونے دیں اور ایک آنچ کے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔

ناریل کی کھیر

اشیاء:

آدھا گلو	☆☆☆☆	کچا ناریل
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	کھویا
آدھا چھٹا تک	☆☆☆☆	مکھن
ایک لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
ڈیڑھ پاؤ	☆☆☆☆	شکر
حسب ضرورت	☆☆☆☆	خوشبو

نکیت:

پہلے ناریل کو چھیل کر صاف سل پر پس لیں پھر چھان لیں۔ اس کے بعد
من کو کڑا کر کھویا اس میں بھون لیں۔ پھر دودھ اور ناریل کا دودھ ملا کر
ہیں۔ جب گاڑھی ہو جائے تو شکر ملا کر خوشبو ملا کر کھائیں بہت زیادہ لذیذ ہوگی۔

ناریل کی فیرنی

نشیاء:

آدھا لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
مناسب مقدار	☆☆☆☆	ناریل پاؤڈر
تین چمٹاں	☆☆☆☆	چاول
حسب ضرورت	☆☆☆☆	کھویا
حسب پسند	☆☆☆☆	گلاب دیکھوڑہ

نکیت:

ناریل دودھ اور چاول میں پانی ملا کر پکائیں اور جب گاڑھا ہو جائے تو
ملا کر عرق اور کھویا بھی ملا دیں۔ لیجئے بہت ہی مزیدار فیرنی تیار ہے۔

انڈوں کی کھیر

نشیاء:

آدھا چمٹاں	☆☆☆☆	چاول
------------	------	------

شمع بت ایجنسی 103 مٹھائیاں بنانا سیکھئے

شکر	☆☆☆☆	تین چھٹا تک
دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
انڈے	☆☆☆☆	چار عدد
زعفران	☆☆☆☆	ایک چٹکی

ترکیب:

انڈے توڑ کر زردی نکال کر خوب پھیٹ لیں۔ چاول بھگو کر سل پر پیس لیں۔ پھر دودھ ملا کر پکائیں۔ جب گل جائیں تو زردی ملا کر چمچے سے بلانا ضروری ہے۔ پھر ذرا دیر کے بعد شکر اور زعفران ملا دیں۔ زعفران کو پیس کر ملائیں، پھر آخر میں ورق بھی لگا دیں۔

سنگترے کی کھیر

اشیاء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
چنیا گھاس	☆☆☆☆	ایک ماشہ
سنگترے میٹھے	☆☆☆☆	پانچ عدد
شکر	☆☆☆☆	سوا پاؤ
خوشبو	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

سنگترے چھیل کر قاشوں کی جھلیاں بھی احتیاط سے نکال لیں پھر بیج بھی

ل دیں۔ دودھ کو اچھی طرح جوش دے کر سنگترے میں ملا دیں اور پکائیں،
تھوڑے کے بعد چٹا گھاس اور شکر ملا دیں۔ جب جمنے کے لائق ہو جائے تو اتار
راس میں خوشبو جو بھی پسند ہو ملا دیں۔

کیلے کی کھیر

شیاء:

دودھ	☆☆☆☆	دو لیٹر
چاول	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
کیلے	☆☆☆☆	چھ عدد
شکر	☆☆☆☆	آدھا کلو
کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ

ایکیب:

کیلے چھیل کر ہاتھوں سے گوندھ لیں۔ چاول دھو کر دودھ میں ملا کر خوب
لائیں۔ جب چاول گل جائیں تو کھویا اور کیلے کا مادہ ملا کر خوب گھوٹے پھر شکر ملا
لے جوش دے کر اتار لیں۔

آم کی کھیر

شیاء:

دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
------	------	-----------

بادام کی ہوائیاں	☆☆☆☆	حسب پسند
میٹھے آم کارس	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
چاول	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
شکر	☆☆☆☆	آدھا پاؤ

تقریب:

آموں کے رس کو کپڑے میں چھان کر دودھ اور چاول کو پکا کر ہم جا کریں
پھر رس ملا کر شکر بھی ملا دیں۔ جب جمنے کے قابل ہو جائے تو ورق چاندی اور
بادام کی ہوائیاں بھی چھڑک دیں۔

بادام کی کھیر

اشیاء:

بادام کی گری	☆☆☆☆	آدھا کلو
شکر	☆☆☆☆	تین پاؤ
سمی	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
دودھ	☆☆☆☆	دو لیٹر
چاول	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
کیوڑہ گلاب	☆☆☆☆	حسب ضرورت

تقریب:

چاول بھگو دیں، بادام کو ابال کر اس کے تھلکے الگ کریں، اور سل پر پیس لیں۔

ے برتن میں دودھ اور چاول ملا کر خوب پکا کر گلا لیں، پھر گھوٹ کو یکجان کریں۔
پھر بادام ملا کر پکا کر گھی جو کھرا کیا ہو ملا کر چند منٹ تک پکا کر اتار لیں۔ پھر
وڑی دیر تک گھوٹے۔ مگر گھوٹے سے پہلے شکر ملا لیں۔ آخر میں خوشبو ملا دیں۔

کاجو کی کھیر

نیباء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
عرق کیوڑہ	☆☆☆☆	حسب ضرورت
کاجو	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
کھویا	☆☆☆☆	آدھا کلو
شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ

کیب:

کاجو دیکھ لیں گند اور کیڑے والا نہ ہو، پھر پیس کر دودھ کو جوش دے کر کاجو
محو یا ملا کر پکا کر گاڑھا کریں پھر شکر ملا کر اتار کر ذرا گھوٹ کر خوشبو ملا دیں۔

چاول کی کھیر

نیباء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ

آدھا چھٹا تک	☆☆☆☆	چاول
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	کھویا

تیار کیا ہے:

چاولوں کو پانی میں بھگو دیں۔ دودھ کو جوش دے کر چاول ملا کر خوب پکائیں۔ چاول گلتے کے بعد گھوٹ کر کچا کریں۔ پھر کھویا ملا دیں۔ جب گاڑھا پن آجائے تو اتار کر شکر ملا کر کچھ دیر تک گھوٹ کر خوشبو ملا کر مٹی کی پیالیوں میں نکال کر چاندی کے ورق نکا کر پستے کی ہوائیاں چھڑک دیں۔ کھیر پکانے میں اس بات کا خیال رکھیں کہ چاول کھیر میں پیس کر نہ ملائیں بلکہ سالم ہی ملا دیں۔ البتہ اگر چاول گھوٹنے میں کوئی دقت ہو تو پہلے اسے پانی میں خوب گھوٹ کر پھر دودھ میں ملائیں۔

سوچی کی فیرنی

اشیاء:

سوچی	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
شکر	☆☆☆☆	حسب ذائقہ
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	چھ عدد
بادام	☆☆☆☆	پچاس گرام
پستہ	☆☆☆☆	پچاس گرام

منہائیاں بنانا سیکھئے 108 شمع بت ایجنسی

چاندی کے ورق	☆☆☆☆	چار عدد
تھی	☆☆☆☆	آدھا کپ

ترکیب:

پتلی میں تھی گرم کر کے الائچی کڑکڑائیں اور سوچی ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ جب اچھی طرح بھن کر بادامی رنگت کی ہو جائے تو اس میں چینی اور دودھ بھی شامل کر کے ہلکی آنچ پر پکتے دیں اور چھچھلاتی رہیں۔ جب گاڑھا پن آجائے تو کسی ڈش میں نکال کر فریج میں رکھ دیں۔ جم جانے پر بادام اور پستے کی ہوائیاں چھڑک کر اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

پستہ کھیر مکس

اشیاء:

پستے کی گریاں	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	دو لیٹر
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	حسب ضرورت
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	آٹھ عدد
چینی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
عرق کیوڑہ	☆☆☆☆	تین چائے کے چمچ
کھوپرا	☆☆☆☆	بیس گرام

ترکیب:

الاجچی کے دانے، پستے کی گریاں باریک باریک کتر کر رکھ دیں۔
کھوپرے کے ٹکڑے کاٹ لیں۔ اب ایک برتن میں دودھ ڈال کر چولہے پر
رکھیں اور خوب گرم کریں۔ جب دودھ گاڑھا ہو جائے تو اس میں چینی، ناریل
الاجچی کے دانے پستے اور عرق کیوڑہ ڈال کر کس کر لیں۔ ہلکی آنچ پر پکائیں۔
دس منٹ بعد جب کھیر گاڑھی ہو جائے تو چولہا بند کر دیں اور کھیر کو ڈش میں
نکال کر ٹھنڈی کرنے کے بعد اوپر سے چاندی کے ورق لگا دیں۔

کھجور کی کھیر

اشیاء:

سوجھی کھجور	☆☆☆☆	پچیس عدد
دودھ	☆☆☆☆	ڈیڑھ لیٹر
شکر	☆☆☆☆	آدھا کلو
الاجچی	☆☆☆☆	چار عدد
پستے	☆☆☆☆	آٹھ عدد
بادام	☆☆☆☆	دس عدد
چاندی کا ورق	☆☆☆☆	ایک عدد

ترکیب:

دودھ کو بال لیں اور اس میں آدھا کلو دودھا لگ کر لیں۔ اب اس دودھ میں

چھوہارے (ستھلی نکال کر دو ٹکڑے کر لیں) ڈال کر پوری رات کے لیے بھگو دیں۔
اب باقی بچا ہوا دودھ دھیمی آنچ پر رکھیں اور اس میں الائچی کوٹ کر ڈال
دیں۔ جب دودھ میں ابال آنے لگے تو اس میں بھجور دودھ سمیت ڈال
دیں۔ جیسے جیسے ابال آتا جائے گا بھجور نرم ہو جائے گی۔
جب بھجور نرم ہو کر دودھ آدھے سے ذرا کم رہ جائے تو اسے ڈش میں نکال
لیں۔ اس پر چاندی کا ورق لگائیے اور اوپر سے کٹے ہوئے بادام اور پتے چھڑک
دیں۔ ٹھنڈا گرم جیسا پسند ہو دیا نوش فرمائیں۔

سویوں کی کھیر

اشیاء:

سویاں باریک	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
چینی	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
الائچی	☆☆☆☆	چھ دانے
بادام	☆☆☆☆	چھ دانے
پتہ	☆☆☆☆	چھ دانے
چاول	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ

تذکیب:

دودھ تباہ کر چینی شامل کریں اور الائچی بھی شامل کر دیں۔ کچھ دیر میں

چاول ڈال دیں۔ چاول تھوڑے سے گل جائیں تو سویاں بھی شامل کر دیں اور بالی
آنج پر پکے دیں۔ گاڑھا ہونے پر اتار کر بادام پستے کی ہوائیاں پھڑک دیں۔

فروٹ کھیر

اشیاء:

☆ ☆ ☆ ☆	چھ عدد	کیلا
☆ ☆ ☆ ☆	ایک پاؤ	سیب
☆ ☆ ☆ ☆	ایک پاؤ	چاول (ٹوٹا)
☆ ☆ ☆ ☆	ایک لیٹر	دودھ
☆ ☆ ☆ ☆	ایک پاؤ	چینی
☆ ☆ ☆ ☆	حسب ضرورت	الانچی

ترکیب:

پہلے چاولوں کو صاف کر کے دھولیں اور پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ پھر
انہیں پیس لیں۔ دودھ کو گرم کر کے اس میں چاول ڈال کر خوب پکائیں۔
چاول نرم ہو جائیں تو چینی شامل کر دیں۔ چھپہ ہلاتے جائیں ورنہ چینی چمکی میں
لگ جائے گی۔

تھوڑی دیر کے بعد کیلے اور سیب چھیل لیں اور ان پھلوں کے
چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے کھیر میں ڈال دیں۔ ساتھی ہی چار پانچ عدد
الانچیاں بھی پیس کر ڈال دیں۔ جب ساری چیزیں اچھی طرح یک

جان ہو جائیں تو تھوڑی دیر پکانے کے بعد اتار لیں۔ مزید فروٹ کھیر تیار ہے۔



اشیاء:

آدھی پیالی	☆☆☆☆	چاول
تین پیالی	☆☆☆☆	دودھ پاؤڈر
ایک پیالی	☆☆☆☆	شکر
دس عدد	☆☆☆☆	پستہ
دس عدد	☆☆☆☆	بادام
تین کھانے کے کچے	☆☆☆☆	کیوڑہ

ترکیب:

چاول دھو کر پکنے کے لیے چڑھا دیں اور اس قدر گلائیں کہ بالکل نرم ہو جائیں اب انہیں گھونٹ لیں۔ تین پیالی پانی میں دودھ حل کر کے پکنے کے لیے چڑھائیے۔ ابال آجائے تو چاول اور زعفران ملا کر پکنے دیجئے۔ دس منٹ کے بعد شکر بھی ملا دیجئے۔ دس بارہ منٹ اور پکائیے۔ گاڑھی ہونے لگے تو اتار لیجئے اور کیوڑہ ملا لیجئے۔ ٹھنڈی ہونے کے بعد ڈونگے میں منتقل کیجئے۔ پیش کرتے وقت پستہ بادام کی ہوائیاں چھڑکئے اور ورق لگائیے۔

گجریلا

اشیاء:

تین کلو	☆☆☆☆	گاجر
500 گرام	☆☆☆☆	کریم
ایک لیٹر	☆☆☆☆	تازہ دودھ
پانچ پیالی	☆☆☆☆	دودھ پاؤڈر
دو عدد	☆☆☆☆	بادام
حسب ضرورت	☆☆☆☆	شکر
ایک چٹکی	☆☆☆☆	زعفران

ترکیب:

آٹھ پیالی پانی میں دودھ پاؤڈر حل کر لیجئے۔ بادام ابال کر چھلکا اتاریئے اور کریم ڈال کر باریک پیس لیں۔ گاجر چھیل کر کدو کش کیجئے اور دونوں قسم کے دودھ باہم ملا کر گاجر سمیت پکنے کے لیے چڑھا دیجئے۔ دودھ تقریباً ختم ہو جائے تو گاجر پیس لیجئے اور بقیہ کریم اور زعفران ملا کے دوبارہ آگ پر رکھ دیجئے۔ مرکب پکنے لگے تو شکر ملا دیجئے۔ شکر گھل جائے تو بادام ملا دیجئے اور اس وقت تک پکائیے کہ جب مادہ کھیر کی طرح گاڑھا ہو جائے۔ اتار کر ٹھنڈا کر لیجئے پھر پیالے میں منتقل کر کے پیش کیجئے۔

پستہ کھیر

اشیاء:

ایک پاؤ	☆☆☆☆	پستہ
آدھا لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	چینی
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	چاول
دو تہے	☆☆☆☆	کیڑا
پچیس گرام	☆☆☆☆	بادام

تقریب:

پستے اور بادام کی گریاں گرائنڈ کر لیں۔ جب پاؤڈر کی طرح باریک ہو جائیں تو دودھ گرم کریں اور یہ پاؤڈر، چاول اور چینی دودھ میں ڈال دیں۔ کیڑا ڈال کر تھپتھپ سے ہلاتی رہیں۔ جب دودھ، چاول اور پاؤڈر یکجان ہو جائے تو دس منٹ پکا کر اتار لیں۔ پلیٹوں میں نکال کر اوپر چاندی کے ورق لگا دیں۔ ریفریجریٹر میں ٹھنڈا کر کے تناول فرمائیں۔

گاجر کی کھیر

اشیاء:

آدھا کلو	☆☆☆☆	گاجر
----------	------	------

شمع بلت ادجنسی 115 مٹیائیاں بنانا سیکھئے

دودھ	☆☆☆☆	رو لیر
چاول	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
چینی	☆☆☆☆	صوب ذائقہ

قرآن مجید:

گاجر میں کدو کش کر کے دودھ میں پکائیں۔ چاول باریک پیس لیں اور دودھ اور گاجر کے مرکب میں ڈال دیں۔

کچھ دیر بعد چھتی ڈال کر چھپ چلائیں اور کچھ گاڑھی ہو جانے پر ڈشوں میں نکالی کر بادام اور پستے کی ہوائیاں چھڑک دیں۔

ناریل کی کھیر

اشیاء:

کچا ناریل	☆☆☆☆	آدھا کلو
کھویا	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
کھن	☆☆☆☆	بجاس گرام
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
شکر	☆☆☆☆	ذیرھ پاؤ
خوشبو	☆☆☆☆	حسب ضرورت

تہہ کتب:

پہلے ناریل چھیل کر سل پر پیس لیں۔ پھر چھان لیں۔ اس کے بعد کھن

کڑکڑا کر کھویا اس میں قدرے بھون لیں۔ پھر دودھ اور ناریل کا دودھ ملا کر پکائیں۔ جب گاڑھی ہو جائے تو شکر ملا کر خوشبو ملا کر کھائیں۔

آم کی کھیر

اشیاء:

نیم پختہ آم	☆☆☆☆	تین پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	دو لیٹر
چینی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
کھوپرا	☆☆☆☆	تین پاؤ
زعفران	☆☆☆☆	ایک ماشہ
کیوڑہ	☆☆☆☆	تین چھٹا تک
الا پچی کے دانے	☆☆☆☆	دو ماشہ
پستے کی گری	☆☆☆☆	آٹھ چوٹا تک
یادام کی گری	☆☆☆☆	آٹھ چھٹا تک
ورق چاندی	☆☆☆☆	حسب ضرورت

تذکیب:

آم چھیل کر کدو کش کرنے کے بعد انہیں دودھ میں پکالیں۔ جب وہ نرم پڑ جائیں تو ان میں چینی اور کھوپرا ڈال دیں۔

کھیر گاڑھی ہونے لگے تو چوٹے سے اتار لیں اور اس میں زعفران،

کیوڑہ، الا بچی کے دانے، پستے اور بادام کی کٹی ہوئی گریاں ملا کر پلیٹوں میں
جمالیں۔ ورق چاندی لگا کر نوش کریں۔

فیرنی

اہتمام:

آدھی پیالی	☆☆☆☆	چاول
ایک پیالی	☆☆☆☆	شکر
دو لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
پچیس گرام	☆☆☆☆	پستے، بادام
دو کھانے کے چمچ	☆☆☆☆	کیوڑہ
ایک عدد	☆☆☆☆	چاندی کا ورق

تہہ کی کتاب:

چاول تین گھنٹے تک بھیکے رہنے دیں پھر آدھی پیالی دودھ میں باریک ہیں
لیں اور بقیہ دودھ میں ملا کر پکنے کے لیے چڑھا دیں۔ تقریباً آدھا گھنٹہ دھبی
آٹے پر پک چکے تو شکر ڈال دیجئے اور اس وقت تک پکائیے جب تک کہ مرکب
گاڑھا نہ ہو جائے۔ کیوڑہ ڈال کر ڈھانپ دیجئے۔ آدھا گھنٹہ میں خوشبو بس
جائے گی۔

اب پیالے میں جما لیجئے۔ فیرنی ٹھنڈی ہو کے جم جائے تو ورق لگائیے
اور بادام، پستے کی ہوائیں چمڑک کر پیش کیجئے۔

سوچی کی فیرنی

تیاں:

سوچی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
دور	☆☆☆☆	دو لیر
چینی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
گلی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
بیرا لاجی	☆☆☆☆	آٹھ عدد
بادام کترے ہوئے	☆☆☆☆	آدھا چھٹا ک
پستے کترے ہوئے	☆☆☆☆	آدھا چھٹا ک

تیاں:

سچی میں لاجی تل لیں۔ پھر اس میں سوچی ڈال کر بھونیں۔ جب براؤن بائے اور خوشبو آئے۔ لگے تو اس میں چینی اور دودھ ڈال دیں اور پکے دیں۔
 پیچہ چلاتے ہیں۔ جب گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں اب ڈش میں بھنا لیں۔ آخر میں بادام اور پستے کی کتریں چھڑک دیں۔ سوچی کی فیرنی تیار ہے۔

کدو کی فیرنی

تیاں:

میٹھا کدو	☆☆☆☆	ایک پاؤ
-----------	------	---------

ایک لیٹر	☆☆☆☆	دودھ
حسب ضرورت	☆☆☆☆	الائیچی
حسب پسند	☆☆☆☆	چینی
حسب ضرورت	☆☆☆☆	بادام
حسب ضرورت	☆☆☆☆	پستہ

تذکیب:

کدو چھیل کر ابال لیں۔ پس کر دودھ میں ملائیں۔ پانچ منٹ پکا کر
چھلنی سے چھان لیں۔ اب دودھ کو خوب پکائیں۔ چینی شامل کر کے تھنہ ہلاتی
رہیں۔ فیرنی کی طرح تیار ہو جائے تو الائیچی، بادام، پستہ ڈال کر تناول
فرمائیں۔

بادام کی فیرنی

اشیاء:

ایک پیالی	☆☆☆☆	بادام
آدھی پیالی	☆☆☆☆	چاول
تین پیالی	☆☆☆☆	شکر
پانچ پیالی	☆☆☆☆	دودھ پاؤڈر
ڈھائی سو گرام	☆☆☆☆	کریم
چار عدد	☆☆☆☆	الائیچی

۱۰:

دس پیالی پانی میں دودھ پاؤڈر حل کر کے پکنے کے لیے چڑھا دیجئے۔
پھیل کر کریم کی شمولیت میں باریک پیس لیجئے اور دودھ میں ملا لیجئے۔
دو تین گھنٹے تک بھگوئیں پھر آدھی پیالی دودھ میں باریک پیس کر کے
مرکب میں شامل کر دیجئے۔

الانگہ بھی پیس کر ملائیے۔ آخر میں شکر ملائیے اور کم از کم گھنٹہ بھر تک دھیمی
پر پکائیے۔ فیرنی گاڑھی ہو جائے تو اتار لیں اور ٹھنڈی کرنے کے بعد پیش
۱۱-

پھلوں کی فیرنی

۱۲:

سیب	☆☆☆☆☆	تین عدد
ناشپاتی	☆☆☆☆☆	تین عدد
کیلے	☆☆☆☆☆	تین عدد
مالٹے	☆☆☆☆☆	تین عدد
چھنی	☆☆☆☆☆	آدھا پاؤ
دودھ	☆☆☆☆☆	ایک لیٹر

۱۳:

سیب، کیلے، ناشپاتی اور مالٹے چھیاں لیں۔ بیج وغیرہ نکال دیں۔ تھوڑے

دودھ کے ساتھ تمام پھلوں کو گرائنڈ کر لیں۔ اب باقی دودھ گرم کریں اور گرائنڈ مخلول میں شامل کر دیں۔ دس منٹ پکا کر پیننی شامل کریں۔ پانی کا پانی خشک ہو جائے اور فیرنی گاڑھی ہو جائے تو ٹھنڈی کر کے مہانوں کے سامنے پیش کریں۔

ناریل کی پڈنگ

اشیاء:

دس عدد	☆☆☆☆	انڈے
چند قطرے	☆☆☆☆	لیموں کارس
ایک چھٹاک	☆☆☆☆	ناریل کا برادہ
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	شکر
پانچ تولے	☆☆☆☆	اراروٹ

تذکیب:

پہلے انڈوں کی زردی میں اراروٹ، شکر، ناریل، لیموں کا ایسنس ملا کر پھینٹ لیں۔ سفیدی کو الگ پھینٹ کر اس میں ملا دیں۔ پھر تمام اشیاء کو پھینٹ کر ہلکی آنچ پر کسی المونیم کے بڑے فرائی پان میں رکھ کر پکائیں۔ اور اوپر سے انگارے رکھ دیں۔ نیچے جو آنچ رکھیں وہ بھی انگاروں کی ہو اور ہونی بھی بہت کم چاہیے۔

بادام کی پڈنگ

اشیاء:

آٹھ عدد	☆☆☆☆	انڈے
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	کھویا
چائے کا ایک چمچ	☆☆☆☆	بیکنگ پاؤڈر
آدھا پاؤ	☆☆☆☆	بادام کی گری
آدھا آدھا پاؤ	☆☆☆☆	شکر، دودھ
پندرہ قطرے	☆☆☆☆	ونیلا ایسنس

تقریب:

انڈوں کو توڑ کر سفیدی الگ کر لیں۔ پھر سفیدی اور زردی دونوں کو الگ الگ پیسٹ لیں، پھر دودھ اور کھوئے میں ملا کر یکجان کریں۔ بادام کی گری کو جوش دے کر چھیل کر پیس کر ملا دیں۔ شکر بیکنگ پاؤڈر اور ایسنس بھی ملا دیں۔

پھر کسی المونیم کے چوڑے برتن میں تھوڑا سا گھی یا مکھن لگا کر انڈیل دیں اور بہت ہی ہلکی آئچ پر پکائیے۔ برتن کو کسی پلیٹ سے بند کر کے اوپر انگارے رکھ دیں۔ کچھ دیر کے بعد سرخی آجائے تو کسی تنکے کو ڈال کر اندازہ لگائیے۔ اگر تیار ہوگئی ہوگی تو تنکا خشک نکلے گا۔

سیب کی پڈنگ

اشیاء:

سیب کے ٹکڑے	☆☆☆☆	دو پیالی
میدہ	☆☆☆☆	ایک پیالی
مکھن	☆☆☆☆	ایک پیالی
بیکنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	ایک چمچ
چینی	☆☆☆☆	ایک تہائی پیالی
انڈا	☆☆☆☆	ایک عدد
دودھ	☆☆☆☆	آدھی پیالی
دارچینی	☆☆☆☆	ایک چمکی پسی ہوئی

تواکیب:

میدے میں دودھ، انڈا، چینی، مکھن اور بیکنگ پاؤڈر ملا کر خوب پھینٹیں اور پھر اسے سیب کے اوپر انڈیل دیں۔ تقریباً پون گھنٹے تک اوون میں بیک کریں۔ لیجئے مزیدار پڈنگ تیار ہے۔

انڈے کی پڈنگ

اشیاء:

انڈے	☆☆☆☆	تین عدد
------	------	---------

بہاٹیاں بنانا سیکھئے 124 شمع بک ایجنسی

چینی	☆☆☆☆	دو چائے کے چمچ
دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
شکر	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ

تکلیف:

ایک سلور کے پیالے میں ایک چائے کا چمچ چینی تھوڑے سے پانی میں کھولیں
کر آگ پر رکھ کر براؤن کر لیں۔ دوسرے پیالے میں انڈوں کو پھینٹ لیں۔ پھر
اس میں چینی اور دودھ ڈال کر پھینٹ لیں تاکہ دونوں چیزیں یکجان ہو جائیں۔
اب اس کو پہلے سلور کے پیالے میں جس میں شکر براؤن کر کے رکھی تھی ڈال دیں۔
اب اس چمچ کے ساتھ پونسی بھی گھسنے کے لیے رکھ دیں۔ پڈنگ کو دیکھیں اگر وہ جم گئی ہو
ڈنکال لیں۔ اس میں ڈبل روٹی کے ٹکڑے بھی ڈال سکتے ہیں۔

کھجور کی پڈنگ

اشیاء:

خک کھجور	☆☆☆☆	دو پیالی
اسٹنج کیک کے ٹکڑے	☆☆☆☆	دو پیالی
دودھ	☆☆☆☆	چار پیالی
کھن	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ
انڈے	☆☆☆☆	تین عدد
شکر	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ

منہائیاں بنانا سیکھئے	125	شمع بک ایجنسی
ایک کھانے کا چمچ	☆☆☆☆	کارن فلور
ڈیڑھ پیالی	☆☆☆☆	فوڈ سیرپ
آدھا کھانے کا چمچ	☆☆☆☆	ونٹلا سنس

تقریب:

رات بھر بھنگی ہوئی کھجوروں کی گٹھلیاں نکال کر انہیں ٹکڑے کر لیں اور مٹن کے سانچے میں رکھ دیں۔ ایک کے ٹکڑوں کو تین منٹ کے لیے دودھ میں بھگوئیں تاکہ نرم ہو جائیں اور اسی دوران شکر، مکھن، ونٹلا سنس اور انڈے ملا کر خوب اچھی طرح پھیٹ لیں اور اس میں دودھ میں بھیکے ہوئے ایک کے ٹکڑے شامل کر کے سانچے میں رکھے کھجوروں پر ڈال دیں۔

ایک بڑے برتن میں پانی لبال کر اس میں بند کیا ہوا سانچہ اس طرح رکھیں کہ وہ آدھا پانی میں ڈوبا ہو۔ اب اسے تین منٹ تک بجاپ میں پکائیں اور پھر سانچہ نکال کر ٹھنڈا کر لیں اور کھول کر اندر موجود پڈنگ آہستہ سے کسی ڈش میں نکال لیں۔ کارن فلور کو فوڈ سیرپ میں حل کر کے گاڑھا ہونے تک پکائیں اور پھر اسے پڈنگ پر پھیلا دیں۔ ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔ موسم سرما کے لحاظ سے یہ ایک بہترین ڈش ہے۔

کسٹرڈ پڈنگ

اشیاء:

تین عدد	☆☆☆☆	انڈے
ایک سو گرام	☆☆☆☆	میدہ

یہاں بنانا سیکھئے 126 شمع بت ایجنسی

چینی	☆☆☆☆	ایک سو گرام
دودھ	☆☆☆☆	دو سو پچاس ملی لیٹر
بیکنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	ایک چمکی
گھی	☆☆☆☆	دو چمچے

تکینہ:

اٹے اور دودھ کو اچھی طرح پیمینٹ کر اس میں چینی ملا دیں۔ پھر میدہ ال کر اچھی طرح تے ملا دیں۔ بیکنگ پاؤڈر بھی شامل کر دیں۔ اب ایک برتن میں گھی ڈال کر اس میں یہ سب چیزیں ڈال دیں۔ ایک کھلے منہ کی پتلی میں پانی لے کر اس میں یہ برتن رکھ دیں۔ ڈھکن اچھی طرح سے بند کر دیں۔ جب جم جائے تو اتار لیں۔ ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

لذیذ سویاں

اشیاء:

گھی	☆☆☆☆	ایک چمچ
چینی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	دو کلو
سوکھا دودھ	☆☆☆☆	پانچ کھانے کے چمچ
اٹے	☆☆☆☆	دو عدد
ناریل	☆☆☆☆	آدھا

توکیب:

سویاں گھی میں بھون لیں۔ سوکھا دودھ، گھی، انڈا اور چینی ملا کر پھینٹ لیں۔ اب دودھ ابال کر اس میں سب کچھ ملا دیں۔ پھر خوب پکائیں۔ جب دودھ گاڑھا ہونے لگے تو اتار کر ڈونگے میں نکال لیں۔ اب ناریل کاٹ کر ملا دیں۔ ٹھنڈی ہونے پر فرج میں رکھ دیں پھر ایک گھنٹے بعد نکال کر نوش فرمائیں۔

بادامی سویاں

اشیاء:

سویاں	☆☆☆☆	آدھا کپ
بادام پسے ہوئے	☆☆☆☆	آدھا کپ
دودھ	☆☆☆☆	ایک پاؤ
کھویا	☆☆☆☆	آدھا کپ
چینی	☆☆☆☆	دو کپ
سبز الائچی	☆☆☆☆	چار عدد
کیوڑھ	☆☆☆☆	چند قطرے
تیل	☆☆☆☆	حسب ضرورت

توکیب:

تیل گرم کریں اور الائچیاں ڈال دیں۔ اس میں چورا شدہ سویاں ڈال کر بھونیں۔ جب سویاں ہلکی براؤن ہو جائیں تو دودھ ڈال دیں۔ جب دودھ میں

ایال آجائے تو پے ہوئے بادام اور کھویا ڈال دیں۔ اس کے بعد شکر ڈال کر ملائیں اور چند منٹ تک پکے دیں۔ سویوں کو زیادہ گاڑھا نہ کریں کیونکہ یہ ٹھنڈی ہونے کے بعد مزید گاڑھی ہو جاتی ہیں، اس لئے مناسب گاڑھی کر کے کیوڑہ ملا کر اتار لیں اب سویاں برتن میں ڈال کر سرو کریں۔

میٹھے چاول

اشیاء:

آدھا کلو	☆☆☆☆	چاول
ایک چھٹانک	☆☆☆☆	تکھی
پانچ عدد	☆☆☆☆	چھوٹی الائچی
آدھا کلو	☆☆☆☆	شکر
پانچ عدد	☆☆☆☆	لوگ
دو تولہ	☆☆☆☆	عرق کیوڑہ

تاریکیب:

سب سے پہلے شکر کو پانی میں کھول لیں۔ پانی ڈیڑھ کلو ہو۔ چاول آدہ کھنے تک بھگونے کے بعد تکھی کو برتن میں ڈال کر لوگ الائچی کا بگھار دیں۔ پھر شربت کو احتیاط سے گھی میں ملا کر چاول ملا کر معمولی طریقے سے پکائی تیار پر عرق کیوڑہ ملا دیں۔

☆☆☆